

Akashi Sake Brewery



Rodzina Yonezawa rozpoczęła produkcję sake w 1886 r. w Akashi – głównym mieście portowym na zachodzie Japonii. Wciąż jest to rodzinny biznes, którym dzisiaj steruje Kimio Yonezawa a firma działa pod nazwą Akashi Sake Brewery. Do produkcji sake wykorzystuje się najwyższej jakości odmianę ryżu Yamada-Nishiki uprawianą na żyznych glebach na północ od Akashi. Właściciel kładzie nacisk na kontrolę jakości przy wykorzystaniu zaawansowanych nowoczesnych technologii. Jednak mimo wprowadzeniu modernistycznych elementów, dopiero w ostatnich latach zastosowano fermentację w kontrolowanej temperaturze. Warzelnia jako pierwsza w Japonii wyprodukowała sake z brązowego ryżu i dojrzewającą przez kilka lat przed wprowadzeniem na rynek.

Sake to japońska kultura. To jest moja historia i moje odzwierciedlenie.

Kimio Yonezawa

Akashi Sake Daiginjo Akashi-Tai



kraj Japonia

rodzaj Sake

producent Akashi Sake
Brewery

pojemność 70 cl

KOLOR

Słomkowy krystaliczny kolor.

NOS

Eleganckie, delikatnie słodki aromat z nutami białej lilii.

USTA

W ustach świetna równowaga, posmak białych kwiatów i gruszki z subtelną nutą miodu i anyżu.

KOŃCÓWKA

Trwały wykwinny finisz.

ALKOHOL

17%

POJEMNOŚĆ

70CL

UWAGI

Wyprodukowano z odmiany ryżu Yamada Nishiki uprawianego w prefekturze Hyogo