VN VININOVA

# Shiraume Ginjo Umeshu

| | |
|---|---|
| **KRAJ** | Japonia |
| **REGION** | Hyogo |
| **RODZAJ** | Sake |
| **ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU** | 14,0 % |
| **POJEMNOŚĆ** | 500 ml |

## Aromat:

Delikatny aromat suszonych owoców. Na pierwszym planie zdecydowanie suszone daktyle oraz czereśnie. Aromaty kojarzące się z konfiturami moreli lub brzoskwini. Na drugim planie możemy wyczuć więcej aromatów przypraw korzennych takich jak ziele angielskie, imbir czy wanilia.

## Smak:

Naturalna intensywna słodycz suszonego owocu. Dominuje głównie aromat suszonej śliwki oraz migdałów. W tle objawia nam się suszona morela, mało dymne powidła oraz rodzynki nasączone rumem. Orzeźwiająca i dość wytrawna końcówka. Dominują aromaty dojrzałych żółtych owoców i orszady.

## Więcej informacji:

Niezwykle bogaty i przyjemny likier śliwkowy bazujący na sake.

Dojrzałe owoce śliwek są macerowane w wysokiej jakości Ginjo (nierozcieńczonym) Sake zrobionego z ryżu rodzaju Yamadanishiki, maceracja trwa 6 miesięcy. Po tym czasie macerat już bez owoców dojrzewa w porcelanowych zbiornikach przez 30 miesięcy.

# Akashi Sake Brewery

Rodzina Yonezawa rozpoczęła produkcję sake w 1886 r. w Akashi – głównym mieście portowym na zachodzie Japonii. Nazwa firmy pochodzi od nazwy miasta gdzie znajduję się firma- Akashi oraz od nazwy prądu morskiego zlokalizowanego przy wybrzeża wspomnianego miasta- Tai. 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 Yokezawa*