

SHIRATAKI

Jozen Junmai Daiginjo



Päritolu:

Jaapan, Niigata provints

- oluliseim sake tootmise piirkond Jaapanis;
- paikneb Jaapani läänerrannikul, jahe ja märgine piirkond;
- hinnatud puhta ja madala mineraalsusega vee poolest, mida sake valmistamisel kasutatakse.



Tootja:

Shirataki pruulikoda: jozen.sakura.ne.jp

- 1855 aastal Tosuke Minatoya asutatud saketootja poolt, Echigo Yuzawa mägikülas, Niigata provintsis;
- nimetus „Jozen“ tuleneb hiina filosoofi Lao-tze mõtetest – „parim viis elada on nagu puhas vesi, muutes oma kuju“ – „Jozen Mizunogotshi“ – „parimad asjad on nagu vesi“
- „Shirataki“ tähendus jaapani keeles on „valge kärestik“



Riisort:

Yamada-nishiki, Miyama-nishiki

- sake valmistamiseks kasutatakse üle 30 erineva riisiorbi.

Riisitera lihvimise %: 45 %

- 55 % riisiterast on ära poleeritud



Aastakäik:

NV

- segu erinevate aastakäikude riisisaagist.



Vein:

Keskmise täidlusega, värske ja puuviljase iseloomuga sake

- värvuselt valge, puhas ja selge
- aroom on värske ja puuviljane. Tunda heledaid luuvilju, virsikuid, õunu, melonit, valgeid lilli, pärnaõisi, jasmii. Aroomi lõppu lisandub veidi seesamiseemneid;
- maitse on puhas ja kergelt puuviljane ning mahlaka iseloomuga. Tunda nektariini, aprikoosi ja kergelt tsitrusnooti. Järelmaitse on keskmise pikkusega ja puuviljaselt pehme ning ümar;
- sake valmistamisel on kasutatud 55% poleeritud riisi (jääk 45%) ja puhast mäestikuvett, saket ei ole laagerdatud tammevaatides.



Sobib:

Sobib igapäevaseks nautimiseks, seltskonnajoogiks, kingituseks, toitude juurde.



Toit:

Värsked kalast valmistatud eelroad, mereannid, koorikloomad, sushi, sashimi, küpsetatud linnuliha- ja kalatoit.



Serveerimistemperatuur:

Jahutatuna, 8-10 °C bordeaux tüüpi väiksemast veiniklaasist



Alkoholisisaldus:

15 %



Maht:

30 cl / 12 ühikut pakis

72 cl / 12 ühikut pakis (kinkekarp)



30 cl



4 980573 101341

72 cl



4 980573 101310



www.nautimus.ee

