Nigori Umeshu



Un umeshu très peu filtré, le nez est marqué par l'amande, la quetsche. On découvre en bouche une belle vivacité et des tonalités acidulées. La douceur est remarquablement équilibrée par l'acidité naturelle du fruit. Une liqueur Umeshu non-filtrée particulièrement riche.

Riche et acidulée

????? ?????????
50cl . alc. 12.5% vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Prune
Alcool: Alc. 12.5% Vol.
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: Asahara Shuzo
Région: Préf. de Saïtama
Temp. de dégustation: Toujours frais
Ingrédients: Prunes

Notes de dégustation détaillées : La localité d'Ogose Bailin, où se situe la distillerie de Asahara Shuzo, dans la région du Kanto, figure parmi les plus réputées pour la culture de cette petite prune appelée ume, si typiquement japonaise. A partir de ce fruit, Asahara produit un incroyable umeshu non-filtré, riche et onctueux, marqué par l'amande, la quetsche. Un produit pur et remarquablement équilibré, entre douceur et acidité. Une bouche dense et douce, mais qui laisse le palais frais et disponible après dégustation.

Accords recommandés : En apéritif, frais sur de la glace, ou au moment du dessert. Des associations sont possibles au cours du repas, comme par exemple avec un foie gras poellé ou un magret de canard. C'est aussi une idée originale de digestif pour terminer sur un moment frais et fruité. Nigori umeshu est également une excellente base de cocktails à marier avec le champagne ou les whiskies.

A propos de la brasserie : Asahara Shuzo est une brasserie familiale installée dans la Préfecture de Saïtama, au cœur des collines qui précèdent les montagnes du Chichibu, au Nord-Ouest de Tokyo. Elle fut fondée en 1882 par Zenjiro Asahara alors qu'il n'avait que 29 ans et c'est aujourd'hui Kenichi Asahara, le représentant de la 5ème génération, qui dirige fabrique. La localité de Saïtama est un terroir relativement nouveau dans la production de saké qui ne jouit pas de la même réputation que certaines régions plus classiques. Une histoire récente qui a poussé Asahara Shuzo à beaucoup innover pour attirer l'attention. Elle propose aujourd'hui des produits au caractère bien trempé, portés par deux très jeunes Toji d'une une trentaine d'années seulement. Des brasseurs dynamiques et surtout formés directement par Kenichi Asahara, un maître dans l'art de manier les levures.