Akashiso Umeshu



Akashiso Umeshu est une liqueur de prune aromatisée au shiso rouge, d'où sa vive couleur. Le shiso, ou périlla, ou encore sésame sauvage apporte des notes de basilic, de poivre et de mélisse, sur une pointe d'astringence. Toujours élaborée à partir de prunes de Kishu, on trouve une liqueur originale, très équilibrée.

Umeshu au shiso sur des notes douces et végétales

???? ??BC??????
70cl - alc. 12.4% vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Prune et shiso
Alcool: Alc. 12.4% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Nakano BC
Région: Préf. de Wakayama
Temp. de dégustation: Toujours frais
Ingrédients: Prunes et shiso

Notes de dégustation détaillées : Cette liqueur se distingue par ses notes aromatiques de basilic, de poivre et de mélisse, offrant une expérience gustative unique et originale. Une pointe d’astringence vient compléter ce profil, ajoutant une dimension supplémentaire à sa complexité. En bouche, elle révèle un équilibre remarquable, où chaque saveur trouve sa place pour créer une harmonie parfaite.

Accords recommandés : Les plats à base de viande blanche, comme un poulet grillé aux herbes ou un filet de veau, mettront en valeur ses arômes poivrés et herbacés. Les salades composées avec des ingrédients frais et croquants, agrémentées d’une vinaigrette légère, feront écho à sa fraîcheur et à son équilibre. Pour une touche sucrée, des desserts à base de fruits verts, comme une tarte aux pommes granny smith ou une salade de kiwis, compléteront parfaitement ses notes de mélisse et son astringence subtile.

A propos de la brasserie : Nakano BC se trouve au sud d’Osaka, au cœur de la Préfecture de Wakayama. Elle démarre avec le brassage du soja, mais son champ d’activité est aujourd’hui bien plus large, s’étendant du brassage de saké à la production de différentes boissons alcoolisées telles que l’Umeshu et le shochu. Elle produit également des jus de fruits de prune, une spécialité de la préfecture. Elle est connue pour accueillir de nombreux visiteurs tout au long de l’année qui viennent admirer leur magnifique jardin. Leur saké est soigneusement travaillé à la main par des toji et kurabito hautement qualifiés, qui profitent de l’eau de source provenant de la chaîne de montagnes de Fujishiro.