

Hachimitsu Umeshu



Hachimitsu Umeshu, une liqueur mêlant prune et miel, pour davantage d'onctuosité et une superbe base pour cocktail tout en restant légère et délicate ! Elaborée à partir de prunes de Kishu, les meilleures prunes de la Préfecture de Wakayama.

Umeshu au miel onctueux et léger

???? ??BC???????

70cl - alc. 12.4% vol.

Type de produit: Liqueur

Catégorie: Prune et miel

Alcool: Alc. 12.4% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Nakano BC

Région: Préf. de Wakayama

Temp. de dégustation: Toujours frais

Ingrédients: Prunes et miel

Notes de dégustation détaillées : Hachimitsu Umeshu marie harmonieusement la douceur naturelle du miel avec la saveur fruitée et légèrement acidulée des prunes de Kishu, réputées comme les meilleures de la Préfecture de Wakayama. En bouche, cette liqueur offre une texture onctueuse et veloutée, avec des arômes riches et complexes de prune mûre, subtilement équilibrés par des notes florales et miellées. La finale est délicate et persistante, laissant une impression de douceur raffinée et de fraîcheur.

Conseils de dégustation : Pour apprécier pleinement le Hachimitsu Umeshu, il est recommandé de le servir bien frais, soit pur, soit sur glace pour une expérience rafraîchissante. Cet umeshu se prête également parfaitement à la création de cocktails sophistiqués, où sa douceur et son onctuosité peuvent être mises en valeur. Essayez-le en spritz avec de l'eau pétillante et une tranche de citron, ou en cocktail avec du gin et un trait de jus de citron pour une touche d'acidité supplémentaire.

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.