

Kokutou Umeshu



Variante de l'umeshu classique, Kokutou Umeshu est élaborée par Asahara Shuzo sur une base de sucre noir d'Okinawa. Soyeuse et onctueuse, on retrouve des notes grillées et torréfiées de ce sucre noir aux accents rustiques, mais aussi de miel et de céréales, sur une belle dominance de la prune.

Un umeshu sur une base de sucre noir

???? ??????????
72cl - Alc. 14% Vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Prune
Alcool: Alc. 14% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Asahara Shuzo
Région: Préf. de Saïtama
Temp. de dégustation: Toujours frais
Ingrédients: Prunes

Notes de dégustation détaillées : Variante de l'umeshu classique, Kokutou Umeshu est élaborée par Asahara Shuzo sur une base de sucre noir d'Okinawa. Soyeuse et onctueuse, on retrouve des notes grillées et torréfiées de ce sucre noir aux accents rustiques, mais aussi de miel et de céréales, sur une belle dominance de la prune.

Accords recommandés : En apéritif ou au moment du dessert, frais sur de la glace. Comme base de cocktails.

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 trentaine d'années seulement. Des brasseurs dynamiques et surtout formés directement par Kenichi Asahara, un maître dans l'art de manier les levures.