

Yuzu Umeshu



Cette version de l'umeshu de Nakano BC est aromatisé au jus de yuzu de Tokushima. On a beaucoup de douceur et d'acidité amenés par la prune, auxquels s'ajoutent les arômes incroyables du Yuzu. Une belle liqueur, très aromatique.

Un umeshu aromatisé au Yuzu, riche et complexe, une belle acidité

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

70cl - alc. 12.5% vol.

Type de produit: Liqueur

Catégorie: Prune

Alcool: Alc. 12.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Nakano BC

Région: Préf. de Wakayama

Temp. de dégustation: Toujours frais

Ingrédients: Prunes

Notes de dégustation détaillées : Cette liqueur se distingue par une douceur et une acidité remarquables, apportées par la prune, qui se marient harmonieusement avec les arômes incroyables du Yuzu. Cela donne un résultat très aromatique, riche et complexe. Chaque gorgée révèle une profondeur de saveurs, où la douceur fruitée et l'acidité vive se complètent parfaitement.

Accords recommandés : A déguster frais, sur de la glace, en apéritif ou au moment du dessert. En digestif léger ou comme base de cocktail.

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.