

Akashi Shiraume Ginjo Umeshu



Une liqueur de prune umeshu du japon, préparée sur une base de saké Ginjo. Une macération de 6 mois est nécessaire avant que les fruits soient retirés, puis c'est un vieillissement de 2 ans qui est fait en cuve. Une très jolie liqueur, sur des notes de fruits secs, et bien entendu, de prune. La bouche est onctueuse, les arômes de prune sont marqués, mais elle reste fraîche.

Frais et sucré

????????? ???????????
50cl - alc. 14% vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Prune
Alcool: Alc. 14% Vol.
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: The Kaikyo Distillery
Région: Préf. de Hyogo
Temp. de dégustation: Toujours frais
Ingrédients: Prunes

A propos de la brasserie : Akashi Sake Brewery a été créée par la Famille Yonezawa en 1856. Elle est implantée à Akashi, une ville côtière au Sud-Ouest du Japon, dans la préfecture du Hyogo, l'une des régions productrices de sakés les plus réputées du Japon. Célèbre pour son marché aux poissons dont les origines remonteraient à environ 400 ans, Akashi a pour emblème la daurade, très appréciée pour sa finesse. Chacun des sakés Akashi-Tai est le reflet d'un engagement permanent de la famille Yonezawa pour les sakés d'exception, produits à partir d'ingrédients locaux, au plus près de la nature.