

Tentaka Honkaku Umesu



Un umeshu produit sur une base de kasutori shochu, c'est à dire un shochu produit à partir de lie de saké, et de prunes locales nommées Shirakaga ume. Un umeshu avec de l'umami ! car on est sur une base de riz. L'ajout de sucre est modéré car les prunes utilisées sont très juteuses et amènent beaucoup de fruit.

Elaboré sur une base de kasutori shochu

???? ??????????

72cl . alc. 12.5% vol.

Type de produit: Liqueur

Catégorie: Prune

Alcool: Alc. 12.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Tentaka Shuzo

Région: Préf. de Tochigi

Temp. de dégustation: Toujours frais

Ingrédients: Prunes

Notes de dégustation détaillées : Un umeshu produit à 100% sur une base de kasutori shochu, c'est à dire un shochu produit à partir de lie de saké, et de prunes locales nommées Shirakaga ume. Un umeshu avec de l'umami, on est sur une base de riz. L'ajout de sucre est modéré car les prunes utilisées sont juteuses et amènent beaucoup de fruit.

Accords recommandés : En apéritif, frais, ou au moment du dessert. En digestif pour terminer sur un moment frais et fruité.

A propos de la brasserie : Tentaka est installée au cœur de la préfecture de Tochigi, dans la ville d'Otawara. Une région où la nature est riche et le climat agréable, ensoleillé, avec des températures douces l'été et fraîches l'hiver. Les alentours, entre la rivière Nakagawa et fleuve Tokugawa, sont fertiles. La riziculture y est pratiquée depuis toujours. L'eau est abondante et pure, disponible depuis la source Nasudake, dans la partie septentrionale de la Préfecture. Les conditions pour produire un saké de qualité sont donc largement réunies et la brasserie de Tentaka les met à profit dans une démarche de production plutôt originale. Au sein de cet environnement idéal, elle combine une approche très stricte sur la qualité de la matière première par l'utilisation de riz cultivé de manière biologique, avec une forte volonté de promouvoir l'automatisation et l'informatisation de ses processus de production en introduisant au sein de la brasserie les équipements les plus en pointe en la matière. C'est une nécessité au Japon où la population active a tendance à se réduire, mais aussi une volonté de la part de Tentaka qui veut permettre à ses employés de travailler en toute sécurité, tout en maintenant la qualité à un niveau élevé. Chose rare à l'heure actuelle, la brasserie produit son propre riz concourant à mêler tradition et modernité.