

Kaoru Nanko Kishu Umesu



Pour la production de cet umeshu, la distillerie de Nakano BC Utilise la meilleure qualité de prune, la nankobaï, une prune locale de la localité de Kishu, à Wakayama. Elle a un goût plus riche et une acidité plus marquée que les autres variétés.

Produit à partir de prunes spéciales de Kishu

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

70cl - alc. 14% vol.

Type de produit: Liqueur

Catégorie: Prune

Alcool: Alc. 14% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Nakano BC

Région: Préf. de Wakayama

Temp. de dégustation: Toujours frais

Ingrédients: Prunes

Notes de dégustation détaillées : Pour la production de cet umeshu, la distillerie de Nakano BC Utilise la meilleure qualité de prune dont elle dispose, la nankobaï, une prune locale de la région de Kishu, à Wakayama. Elle a un goût plus riche et une acidité plus marquée que les autres variétés. Les fruits entiers sont conservés en bouteille.

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.