

# Shiratama Umeshu

Shiratama umeshu est produit sur une base de shochu dans laquelle une touche de whisky a été ajoutée. Le nez est gourmand, sur la quetsche, le miel et l'amande. La bouche est ronde et fruitée, la prune bien entendu, mais aussi des notes de pomme confite et la cerise noire.

**Agréable, gourmand, équilibré**

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

50cl - alc. 14% vol.



Type de produit: Liqueur

Catégorie: Prune

Alcool: Alc. 14% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Eigashima

Région: Préf. de Hyogo

Temp. de dégustation: Toujours frais

Ingrédients: Prunes

**Notes de dégustation détaillées :** Au nez, cette liqueur dégage un parfum gourmand avec des arômes de quetsche, de miel et d'amande. L'association de ces odeurs crée une sensation plaisante et appétissante dès le premier contact. En bouche, le vin se révèle rond et fruité. On distingue clairement des saveurs de prune et de pomme confite qui apportent une douceur agréable à chaque gorgée. La texture est veloutée et soyeuse, enveloppant le palais avec délicatesse. La finale est douce et persistante, laissant en bouche une délicieuse impression de cerise noire. Les saveurs restent présentes pendant un moment, prolongeant ainsi le plaisir de la dégustation.

**Conseils de dégustation :** Sa rondeur et sa douceur en font une liqueur parfaite à déguster en fin de repas ou en accompagnement de desserts.