Kayuki Ume Spirits



Un spiritueux élaboré en distillant un umeshu produit à partir de prunes Nanko-ume de Wakayama. C’est un alambic à décompression qui est utilisé, un procédé breveté initialement prévu pour le shochu et qui permet de condenser les arômes et accentuer l'onctuosité.

Pas une liqueur, mais un distillat d'umeshu !

?????? ?? ????????????
70cl - alc. 45% vol.

Alcool: Alc. 45% Vol.
Format: Bouteille de 70cl
Producteur: Nakano BC
Région: Préf. de Wakayama
Ingrédients: Prunes

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.

Notes de dégustation détaillées : le nom "Kayuki" évoque l'image d'un bourgeon de fleur de prunier sur une branche recouverte de neige. Malgré le froid, il exhale un délicieux parfum qui annonce le printemps qui vient. Le nez est incroyablement fruité et vraiment, directement, sur l’umeshu ! En plus de la prune, il évoque le bonbon, le thé vert, des notes végétales sur la jeune prune verte et les herbes. La bouche est ronde et fruitée, à la fois minérale et puissante. Les saveurs de prunes viennent ensuite sur une sensation pure et propre d’eau de vie. Pour les amateurs d’umeshu, voici un spiritueux très original.