Shizuku - Yukyu no Umeshu 4 ans



Un umeshu élaboré sur une base de saké âgé 4 ans dans lequel les prunes Nanko sont mises à infuser. La douceur en bouche est maîtrisée, bien équilibrée par une acidité persistante. Un umeshu à servir tiède, à température ambiante ou frais.

Umeshu sur une base de saké âgé

????? ? ???????? ???????????
72cl - alc. 13.5% vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Prune
Alcool: Alc. 13.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kinmon Akita Shuzo
Région: Préf. de Akita
Ingrédients: Prunes

Notes de dégustation détaillées : Cet umeshu offre une finesse en bouche parfaitement maîtrisée, créant une sensation agréable et harmonieuse. Cette douceur est habilement équilibrée par une acidité persistante, qui apporte une vivacité et une fraîcheur remarquables à chaque gorgée. L'ensemble se traduit par une expérience gustative équilibrée et raffinée, idéale pour ceux qui apprécient les sakés à la fois doux et dynamiques.

Accords recommandés : Frais, avec ou sans glace, au moment de l'apéritif, du dessert ou en digestif léger.

A propos de la brasserie : La brasserie de Akita Kinmon se situe à Daisen, au centre de la préfecture d'Akita. Bordée par les montagnes Ou et Dewa, c'est une région importante dans la culture céréalière grâce aux eaux apportées par les rivières Omono et Yokote. Elle fut créée en 1939 et diffusa ses sakés très localement jusqu'en 1989, data à laquelle elle Takashi Sasaki prend les rênes de la brasserie pour développer une approche complètement nouvelle. Il procède à cette époque à des assemblages de sakés koshu et de sakés junmaï fraîchement produits. C'est sous la direction du Toji Sugawara qu'ils parviennent à l'aboutissement, avec des sakés qui transcendent les stéréotypes, l'umami pour pilier.