

Beninanko Umeshu



Un umeshu est élaboré à partir de prune « Beni Nanko », une variété représentative de la préfecture de Wakayama reconnaissable grâce à sa couleur rouge qui recouvre plus d'un tiers de sa surface. L'umeshu Beni Nanko est riche et savoureux, il exprime à merveille les arômes, l'acidité et la douceur de ces prunes particulières.

Un Umeshu luxueux

????? ??BC??????
72cl - alc. 20.5% vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Prune
Alcool: Alc. 20.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Nakano BC
Région: Préf. de Wakayama
Ingrédients: Prunes

Notes de dégustation détaillées : Un Umeshu exceptionnel, à la fois riche et savoureux, qui sublime les arômes uniques de la prune "Beni Nanko". À la dégustation, il dévoile des arômes intenses et fruités, révélant une harmonie parfaite entre l'acidité vive et la douceur naturelle des prunes. Les notes de fond, légèrement florales et miellées, ajoutent une profondeur et une complexité.

Accords recommandés : La dégustation peut se faire sur glace, pur ou avec du soda. Idéal en apéritif ou en accompagnement de desserts.

A propos de la distillerie : 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.

Pour l'umeshu Beninanko, les prunes sont cueillies le matin à Minabe-cho, dans la préfecture de Wakayama, et mises en macération le jour même. Celles-ci sont soigneusement sélectionnées une à une et la quantité mise en macération est 1,5 fois supérieure à celle d'un umeshu classique.