

Kayuki Ume Spirits

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

NEW!



Product short description:

Un spiritueux élaboré en distillant un umeshu produit à partir de prunes Nanko-ume de la préfecture 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 tout en éliminant les saveurs indésirables.

Un distillat d'umeshu

70cl - alc. 45% vol.

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.