

UMESHU



70 cl

Choya Extra Years Shiso

JAPANSK UMeshu.

Umeshu: Japansk alkoholdryck smaksatt med umefrukt.
Alkoholhalt: 17% vol.

Torr/söt: Söt.

Bas: Destillerad alkohol från sockerrör.

Ingredienser: Umefrukt, vatten, shiso, alkohol och socker.

Umeshu har karaktär av mandel, plommon och aprikos i både doft och smak. Drycken görs på umefrukt från distriktet Kishu i Wakayama prefektur, sedan har man kryddat/smaksatt umeshun med torkade shisoblod. Ume tillhör familjen "prunus" där plommon och aprikos ingår.

I Japan anses umefrukten ha en hälsosam, renande och helande effekt då den innehåller både polyfenoler och antioxidanter. Redan år 750 efter kristus nämns ume-frukt och ume-blommor i uråldriga dikter. Cirka 16 umefrukt per flaska åtgår vid tillverkningen

Choya Extra Years är lagrad i 2-3 år och är fyllig, elegant, söt och fruktig med inslag av mandel aprikos och körsbär med en lång komplex smak och markerad syra.

Umeshu passar perfekt till desserter med rabarber, äpplen, hjortron och choklad. Som digestiv efter maten eller som aptitretande aperitif. Umeshu serverad med is och sodavatten är även en utmärkt drink.

Bryggeri: Choya Umeshu Co. Ltd, Kainan, Osaka, Japan.

Ursprungsland Japan.

Umeshu serveras kyld, 10°–14°C.

Öppnad flaska förvaras försluten och kyld samt bör konsumeras inom 2–3 månader. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 3 år. Naturlig fällning från umefrukten kan förekomma, skaka flaskan försiktigt.

Akebono Unlimited AB
Tellusborgsvägen 69, Stockholm
SE-126 29 Stockholm, Sweden
vat 556562-9192. Företaget har F-skatteseedel

Åke Nordgren
Mobil +46 70 759 01 15
Frågor: ake@akebono.se | Order: order@akebono.se
Läs mer om japansk kvalitets-sake på www.akebono.se



AKEBONO
UNLIMITED