

UMESHU



The Choya Single Year

JAPANSK UMESHU.

Umeshu: Japansk alkoholdryck smaksatt med umefrukt.

Alkoholhalt: 15% vol.

Torr/söt: Söt.

Bas: Destillerad alkohol från sockerrör.

Ingredienser: Umefrukt, vatten, 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. Ume tillhör familjen "prunus" där plommon och aprikos ingår.

Att framställa Umeshu är en japansk tradition som kan räknas mer än tusen år tillbaka. I Japan anses umefrukten ha en hälsosam, renande och helande effekt då den innehåller både polyfenoler och antioxidanter. Redan år 750 efter kristus nämns umefrukt och ume-blommor i uråldriga dikter. Cirka 16 umefrukt per flaska åtgår vid tillverkningen

Choya The Single Year är lagrad i 1 år och är fyllig, elegant, söt och fruktig med inslag av mandel aprikos och körsbär med en lång komplex smak och markerad syra. mark shiga

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.



72 cl

Akebono Unlimited AB

Tellusborgsvägen 69, Stockholm
SE-126 29 Stockholm, Sweden
vat 556562-9192. Företaget har F-skattesedel

Åke Nordgren

+46 70 759 01 15

ake@akebono.se

Order: order@akebono.se

Dan Jay-Olsson

+46 708 76 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se



AKEBONO
UNLIMITED