

# DRINKS.

## Choya Original Pflaumenwein Japanese Ume Fruit 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703464
Alkoholgehalt	10%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Japan
Region	Osaka
Abfüller	Choya Umeshu Co. Ltd.
Marke	Choya
Typ	Aromatisierte weinhaltige Getränke
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur, auf Eis oder in diversen Mixgetränken (z.B. mit Gin, Soda oder heissem Wasser gemischt)
Degustationsnotiz	süß, mild und fruchtig.
Verkehrsbezeichnung	Aromatisiertes weinhaltiges Getränk
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Beschreibung

Die Ume-Frucht wird oft als Japanische Pflaume bezeichnet, ist botanisch gesehen aber eigentlich der Aprikose viel ähnlicher. Der ursprünglich aus China stammende Ume-Baum ist schon seit langer Zeit mit über 300 Sorten in Japan vertreten und wird dort gezielt kultiviert. Die Früchte werden zu Sirup,

getrocknetem / eingelegtem Obst, Saucen und Getränken weiterverarbeitet. Eines dieser alkoholhaltigen Getränke nennt sich Umeshu. Der Likör kann süß oder süß-sauer schmecken. Die japanische Firma Choya Umeshu Co. Ltd. ist auf die Herstellung von Ume-Likör, Fruchtlikör, Branntwein und Reiswein spezialisiert. Von ihr stammt der Choya Original, ein süßer Pflaumenwein auf der Basis von Weisswein, der sein Aroma durch das Einlegen der Ume-Früchte erhält und ein Jahr lang lagert. Er besitzt keine künstlichen Zusatzstoffe wie Säuremittel, Aromen oder Farbstoffe. Der Pflaumenwein lässt sich pur, on the rocks, mit heissem Wasser, als Aperitif oder als Cocktail trinken. Man kann ihn z.B. mit Gin, mit Soda oder mit den typischen Zutaten für einen Mojito mixen.