

DRINKS.

Aka Shiso Likör 72cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704010
Alkoholgehalt	8%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Präfektur Tottori
Abfüller	Inata Honten, 325-16 Yomicho, Yonago (Tottori), Japan
Marke	Inata Honten
Typ	Gewürzlikör
Anwendung	pur (auf Eis, gekühlt oder erwärmt), als Apéro-Getränk (mit Mineralwasser, Tonic oder trockenem Schaumwein aufgegossen) oder in diversen Cocktails
Degustationsnotiz	süßlicher, leichter, milder Likör mit fruchtigen Noten von dunklen Beeren und Cassis sowie würzig-erdigen Anklängen von Anis, Minze, Zimt und Lakritze.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus rotem Shiso hergestellt; natürliche Farbe; nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Das typisch japanische Gewürz Shiso ist auch unter dem Namen "Perilla" oder "Sesamblatt" bekannt. Die zierende Pflanze kommt in Süd-, Südost- und Ostasien vor. Sie wird oftmals in Gärten kultiviert, da sich die Menschen an ihren purpurroten Blättern und den rosa Blüten erfreuen. Die Blätter zieht man aufgrund ihres leicht minzigen Aromas zum Würzen von Sushi, Tempura und Sashimi sowie zum Anrichten von Umeboshi (= in Salz und Shiso-Blätter eingelegte Ume-Frucht) heran. Man kann aus den Blättern aber auch Kräutersenf sowie eine Art Pesto herstellen, während die Samen oftmals zu Öl weiterverarbeitet werden.

Der Aka Shiso Likör trägt damit unweigerlich das Aroma der japanischen Küche in sich. Fruchtig, süsslich, erdig und minzig schmeckt er, wobei man Töne von dunklen Beeren, Cassis, Anis, Zimt und Lakritze ausmachen kann. Verkostet werden darf der Likör gekühlt (min. 5°C), bei Zimmertemperatur oder erwärmt (max. 45°C).