

DRINKS.

Ohako Umeshu 72cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701315
Alcool	18%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Fukuoka
Embouteilleur	Beniotome Brewery, 270-2 Tanushimarumachi Masuoda, Kurume, Fukuoka 839-1213, Japan
Marque	Beniotome
Type	Vin de prune à base de Shochu
L'usage	pur sur des glaçons, mélangé avec du vin mousseux ou pour divers cocktails
Dégustation	arôme doux et épicé de prune.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	à base de shōchū au sésame
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Le Shochu, distillé à partir de sésame, est le produit phare de la brasserie âgée de 300 ans Beniotome, mais ne sert que de base à ce vin de prune. La liqueur est aromatisée avec des prunes de la province de Kishu, dans le sud-ouest du Japon, et porte des notes de fruits doux et épicés. Servie de préférence

froide ou sur glace, elle peut être utilisée comme apéritif, vin de dessert, accompagnement pour le fromage ou ingrédient de cocktail.