

DRINKS.

Plum Wine Hakutsuru - Vin de Prune Japonais 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	JPHT0750
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Japon
Embouteilleur	Hakutsuru Sake Brewing, 4 Chome-5-5 Sumiyoshi Minamimachi, Higashinada Ward, Kobe, Hyogo 658-0041, Japan
Marque	Hakutsuru
Type	vin de prune
L'usage	Pur (frais), à l'apéritif ou comme digestif après des plats épicés.
Dégustation	Saveur de prune sucrée et légèrement acide.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriqué à partir de la variété japonaise de prune Ume
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

En 1743, Jihei Kanoh a commencé la production de saké; plus de 100 ans plus tard, la société "Hakutsuru" a été officiellement fondée. Aujourd'hui, en plus du saké, elle est également connue pour son vin de prune. Pour la production du "Plumwine Hakutsuru", on utilise les prunes Ume japonaises, qui

sont fermentées à l'aide de techniques hautement développées et qui ressemblent en réalité à des abricots. Au Japon, les prunes Ume sont généralement cultivées dans le coin nord-est des vergers, car on dit qu'elles utilisent le mal qui vient de cette direction. Ses fleurs rose pâle sont un symbole du printemps et ont été importées de Chine au Japon et dans d'autres pays d'Asie de l'Est.