



Japan, Pflaumenlikör

Umeshu Ohako Beniotome 18%

Herkunft

Japan

Allergenhinweis

Enthält Sulfite

Alkoholgehalt

18.00%

Charakter

Die Basis des Ohako Umeshu ist Sesam Shochu. Die Nase erinnert an Marzipan und Amaretto. Die Verarbeitung von Gojiro-Pflaumen aus der Provinz Kishu führt zu einem komplexen, würzig-süßem Pflaumen-Aroma. Der aus Sesam destillierte Shochu ist das Aushängeschild der 300 Jahre alten Beniotome Brauerei, doch bei diesem Pflaumenwein dient er lediglich als Ausgangsbasis. Der Likör wird mit Pflaumen aus der Provinz Kishu im Südwesten Japans aromatisiert und trägt entsprechende, süß-würzige Fruchtnoten. Am besten kalt oder auf Eis serviert, lässt er sich als Aperitif, Dessertwein, Käsebegleiter oder Cocktail-Zutat verwenden.

Produzent/Marke

Beniotome