



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Sakehitosuji Junmai Umeshu

Sake | -, Japan | VP-nr.: 11844101 | SAP-nr.: 9064604 | EPD-nr.: 5509062 | Pris: 360,00 inkl. mva



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Japan	Passer til	Apertiff/avec, Ost, Dessert, kake, frukt
Distrikt	-	Alkohol	10 %
Underdistrikt	-	Ingrediens	Ume (plomme), rise, maltet ris, sukker
		Bitterness	4



FRISKHET



FYLDE



BITTER-
HET



Karakteristikk

Tørr type Umeshu med Junmaishu. Delikat balanse mellom søthet og fruktighet med høy surhet. Minimum mengde sukker brukes til å trekke ut denne smaken. Nyt som aperitiff, fordøyelig eller med måltider.

Vinifikasjon

Junmaishu som brukes til denne plommevinen er laget av sjelden Omachi ris fra Karube-distriktet, som passer til sake (risvin) brygging, tilsatt med maltet ris. Smaken av junmaishu bringer frem den opprinnelige smaken av plommene i vinen. Oshuku plommer er den mest passende typen plommer for plommevinproduksjon. Hver plomme vaskes forsiktig for hånd, gjennomvåt i junmaishu, og alderen i lagerhuset for å trekke ut essensen av plommene.