

Aka Shiso

Likör mit rotem Shiso

Typ	Liköre
Herkunft / Region	Japan
Produzent / Abfüller	Inata Honten
Alkoholgehalt	8 %
Grösse	72cl
Artikelnummer	107-jp-08601

Bemerkungen

Ein fruchtig-süsslicher und leichter Likör aus rotem Shiso, welcher bereits mit seiner natürlichen Farbe verzückt. Ein süffiges Apéro-Getränk, mit wenig Alkohol. Shiso (oder auch Perilla) ist ein japanisches Traditionsgewürz, mit einem exotischen, leicht minzigen Aroma und die schöne, zirka ein Meter hohe Pflanze beeindruckt mit purpurroten Blättern und rosa Blüten. Shiso enthält viel Vitamin A und Vitamin C und wird vor allem zum Würzen von japanischen Gerichten wie Sushi, Sashimi oder Tempura eingesetzt und ist unverzichtbar für das Anrichten von Umeboshi. Aus den Blättern wird aber auch gern aromatischer Kräutersenf oder eine Art Pesto hergestellt.

Passt zu

Empfohlen wird eine Trinktemperatur von kalt (5-10°C) oder warm (45°C) Den Aka Shiso idealerweise nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren. Lässt sich auch hervorragend mit Mineral, Tonic oder trockenem Schaumwein aufgiessen , für ins Dessert oder natürlich auch als Cocktailzutat.

Degustationsnotizen

In der Nase erfrischend, vielversprechend und mild. Im Gaumen angenehm erdig, minzig und natürlich-fruchtig, mit Noten von dunklen Beeren, Cassis, Anis, Zimt und Lakritze.