

# Ohako Umeshu

## Pflaumenlikör

### auf Sesam-Shochu Basis

<b>Typ</b>	Liköre
<b>Herkunft / Region</b>	Japan
<b>Produzent / Abfüller</b>	Beniotome Sake Brewery
<b>Alkoholgehalt</b>	18 %
<b>Grösse</b>	72cl
<b>Artikelnummer</b>	107-jp-07186

### Bemerkungen

In der Zeit, als die Beniotome Brauerei vor rund 300 Jahren in Tanushimaru (Fukuoka) gegründet und Shochu noch als billige Alkoholika abgestempelt wurde, hat sich die Gründerin Haruno Hayashida ein Ziel gesetzt: Sie wollte mit ganzer Kraft und Leidenschaft edle Destillate herstellen, welche es mit den westlichen Spirituosen aufnehmen können. Das Resultat war eine neue Art Spirituose auf Sesam-Basis, der Sesam-Shochu. Für den Umeshu werden unter Zugabe von Zucker in Sh?ch? eingelegte Ume-Früchte hergestellt. Nach mehrwöchiger Lagerung kann die nunmehr aromatisierte, hochprozentige Flüssigkeit durch Zugabe von Wasser auf den gewünschten Alkoholgehalt eingestellt und getrunken werden.

### Passt zu

Empfehlung: ... eine Trinktemperatur von kalt bis kühl (5-10°C) ... den Ohako Umeshu auf Eis zu trinken ... 2-3 cl mit trockenem Schaumwein in einem Champagnerglas aufzugiessen ... diesen Tropfen als Aperitif oder Dessertwein zu geniessen ... ihn als Käsebegleiter zu versuchen ... den Ohako Umeshu als Basis für genussvolle Cocktails verwenden ... nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren

### Degustationsnotizen

Die Basis des Ohako Umeshu ist Sesam Shochu. Die Verarbeitung von Gojiro Pflaumen aus der Provinz Kishu führt zu einem komplexen, würzig-süssen Pflaumen-Aroma.

