



ACQUISTATO IL

Umeshu Whisky 14°



Dall'incontro tra il classico liquore alle prugne Umeshu con un whisky della distilleria Kurayoshi

L'Umeshu è un tipico liquore fatto con le migliori prugne giapponesi. Un vero toccasana per gli appassionati della cultura orientale che gli riconoscono anche proprietà digestive. Matsui, in particolare, ne ha creato un'interessante variazione sul tema, unendo il classico Umeshu e un whisky della distilleria Kurayoshi. Ciò che ne deriva è un distillato unico nel suo genere che offre un'intensa varietà di aromi fruttati. Anche la sua confezione è molto particolare e richiama quella di un classico distillato giapponese, con un'etichetta in stile kakejiku.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Whisky

Provenienza Giappone

Uve

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 8

Quando Berlo Cocktail party, After dinner, Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821