

DRINKS.

Plum Wine Hakutsuru - Japanischer Pflaumenwein 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	JPHT0750
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Japan
Abfüller	Hakutsuru Sake Brewing, 4 Chome-5-5 Sumiyoshi Minamimachi, Higashinada Ward, Kobe, Hyogo 658-0041, Japan
Marke	Hakutsuru
Typ	Japanischer Pflaumenwein
Anwendung	Pur (gekühlt), als Aperitif oder Digestif zu scharfen Speisen.
Degustationsnotiz	Süsslich, leicht säuerlicher Pflaumengeschmack
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Aus der japanischen Pflaumensorte Ume
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

1743 begann Jihei Kanoh mit der Produktion von Sake, über 100 Jahre später wurde die Firma "Hakutsuru" dann offiziell gegründet. Heute ist sie neben dem Sake auch für ihren Pflaumenwein bekannt. Für die Herstellung des "Plumwine Hakutsuru" setzt man auf die japanischen Ume-Pflaumen,

die mittels hochentwickelter Techniken gegärt werden und eigentlich eher zu den Aprikosen zählen. In Japan werden die Ume-Pflaumen normalerweise in der nordöstlichen Ecke des Gartens angebaut, da sie angeblich das Böse anwenden sollen, welches aus dieser Richtung herankommt. Ihre blassrosa Blüten sind ein Symbol für den Frühling und wurden aus China nach Japan und andere ostasiatische Länder eingeführt.