





## Masumi Plum Likör

Kategorie Liköre Land Japan

Region

Produzent

Klassifikation

Traubensorte

**Inhalt** 72 cl

**Jahrgang** 

Artikelnummer 10637



## Vinifikation / Ausbau

Der Masumi Plum Liqueur ist ein traditioneller, japanischer Likör aus sorgfältig ausgewählten Früchten der «Ume» (Japanische Pflaume), Zucker und Masumi Sumi Shochu. Während zwei Jahren werden die berühmten «Ume» in Masumi Sumi Shochu eingelegt. Der Shochu (Reisschnaps) wird von Masumi selber hergestellt aus dem Reis-Trester, welcher bei der Sake Herstellung übrig bleibt. Es wird nur eine geringe Menge Masumi Plum Liquor produziert. Daher ist er nur limitiert erhältlich.

## Charakter

Apéro, Käse und dunkle Schokolade.

Kühl servieren (5 bis 15°). Zum Pur trinken als Aperitif oder als Digestif. Auch sehr geeignet zum Aromatisieren von Fruchtsalat.

## Konsumhinweis

Kühl servieren (5 bis 15°). Zum Pur trinken als Aperitif oder als Digestif. Auch sehr geeignet zum Aromatisieren von Fruchtsalat.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen