



Yume-Hibiki
5 year aged in NIKKA Barrels
Ume Liqueur made of Ohshukubai plum
50cl / 20%

Ohshukubai ist die beste Japanische Aprikosensorte für Umeshu und ist beim Yume-Hibiki für das reichhaltige Aroma und den feinen Geschmack zuständig. Nach den ersten drei Jahren in Fässern aus Weisseiche folgen weitere zwei Jahre Reifung in ehemaligen Nikka-Fässern, um dem Yume-Hibiki den rauchigen und süssen Duft zu verleihen.

Umehibiki wird nach traditioneller Methode hergestellt, wobei ausschliesslich frische und reife Früchte der Ume (Japanische Aprikose) aus den 6000 Pflaumenhainen der Region Oyama-cho, Stadt Hita (Oita Präfektur), verwendet werden.

Am besten straight, on the rocks, mit Wasser oder Soda genossen.



Farbe: Bernsteinfarben und sirupartig.

Nase: Noten von Whisky und Holz.

Gaumen: Weiche, reichhaltige und holzige Noten.

Abgang: Lang und anhaltend.