Choya „ Single Year ” japonský likér na bázi Saké & Ume fruit 15.5% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Japonsko



EAN	4905846118499
Kód produktu	CHO00120

Choya Single Year je umeshu té nejvyšší kvality, vyrobené z plodů Kishu Minami Taka-ume – ovoce připomínajícího meruňku – a obohacené o destilát z cukrové třtiny. S variantou Single Year se dostáváme na samotný vrchol produktové řady značky Choya. Nápoj zraje minimálně jeden rok a vyznačuje se svěžestí, komplexností a bohatými tóny medu, citrusů a peckového ovoce.

Barva: Zlatavá.
Aroma: Tóny cukrového melounu, jablka a pomerančové kůry.
Chuťový profil: Jemný a komplexní. Svěží citrusové tóny, meruňka a med.

Choya Single Years je japonský likér, který okouzluje svým výjimečným chutí a elegancí. Ideální k vychutnání v klidné atmosféře, skvěle se hodí také jako rafinovaný doplněk k zvláštním příležitostem. Jeho jemná struktura a bohaté chuťové vlastnosti z něj činí vynikající volbu pro osoby, které si cení nejvyšší kvality. Dopřejte si jedinečné zážitky s Choya Single Years a objevte harmonii, která uspokojí i ty nejnáročnější chuťové pohárky.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Choya „ Single Year ” japonský likér na bázi Saké & Ume fruit 15.5% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Japonsko

Popis

Společnost Choya, která sídlí v japonském městě Habikino (prefektura Ósaka), je největším – a podle mnohých i nejlepším – výrobcem likéru umešu na světě. A co to vlastně je? Umešu je japonský likér vyráběný z plodů ume. Ty patří do stejné čeledi jako švestky či meruňky, avšak vyznačují se výrazně vyšším obsahem kyselin. Choya produkuje celou řadu druhů umešu – od zcela tradičních až po inovativnější varianty. Všechny však spojuje jedna věc: při jejich výrobě se nepoužívají žádné umělé přísady, ať už jde o barviva nebo dochucovadla. Chuť kvalitního umešu nepochází pouze z dužiny a slupky plodů, ale také z jejich pecek. Z stovek odrůd ume, které v Japonsku existují, si společnost Choya vybrala čtyři. Mezi nimi je obzvláště ceněná odrůda Nanko-ume z prefektury Wakajama, a to mimo jiné právě díky své vysoké kyselosti. Rýžové víno choya sake je vyráběno v regionu Nara na severu Japonska již přes 1000 let. Při výrobě se používá kvalitní geneticky nemodifikovaná rýže a měkká voda z Nary. Podává se teplé nebo studené a výborně se hodí k japonským tradičním pokrmům. Může se přidávat i do vaření nebo použít při míchání koktejlů. Rýžové víno choya sake s obsahem alkoholu kolem 15 %. Podává se jak teplé, tak studené. Nalévá se do karaf a pije se z malých kalíšků. Sake lze pít studené i teplé, zachutná vám v obou případech. Podává se k japonským pokrmům, využívá se k dochucení omáček či k marinování masa a také při výrobě míchaných nápojů.V roce 1924 založil Sumitaro Kondo Choya Umeshu Co., společnost se sídlem v Habikino, Osaka, Japonsko, která se dále specializovala na výrobu a prodej švestkového likéru umeshu. Společnost CHOYA, kterou v roce 1914 založil Sumitar Kondo, se původně věnovala pěstování vinné révy a výrobě vína. V roce 1959 se Kondo po návštěvě Evropy, kde byl ohromen kvalitou tamních vín a brandy, rozhodl zaměřit na tradiční japonský nápoj - umeshu (švestkové víno) - a uvedl na trh první pravé umeshu společnosti CHOYA. Název společnosti „CHOYA“ vznikl spojením slov „cho“ (motýl) a „ya“ (hrot šípu) a odkazuje na místní faunu a archeologické nálezy v oblasti Komagatani, kde se nachází sídlo společnosti. V následujících desetiletích společnost expandovala, otevřela pobočky v Tokiu (1971) a Německu (1990) a v roce 2000 změnila název na CHOYA UMESHU CO., LTD. Dnes je společnost CHOYA lídrem ve výrobě umeshu, má pevné kořeny v japonské tradici a je silně přítomna na světovém trhu, přičemž neustále hledá nové způsoby, jak lidem na celém světě zprostředkovat chuť ume.

Hlavní parametry

Značka	Choya
Druh	likér z ovoce
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Japonsko
Balení	dárkové, holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	15,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	rýžové víno (saké)
Složení	rýže, voda a koji (druh rýžových kvasnic), cukr
Výrobce	Chōya Umeshu Co., Ltd. 160-1 Komagatani, Habikino-shi, Osaka 583-0841, Japonsko