

CHOYA CLASSIC UMESHU ЧОЙЯ КЛАССИК УМЕШУ

とどけ、梅のちから。



Умешу – сливовая настойка

Страна: Япония

Остаточный сахар: 220 гр/л

Содержание алкоголя: 15%

Объем бутылки: 0,05, 0,16 и 0,75 л

Если сливовая настойка умэсю является плодом коллективного творчества японского народа, то у главного производителя и популяризатора этого напитка есть конкретное имя – Чойа. Именно этой небольшой семейной компании принадлежит заслуга коммерциализации умэсю и превращения его в один из самых продаваемых ликеров в мире.

История семейной компании началась в 1914 г., когда ее основатель, господин Сумитаро Кондо, купил виноградник в окрестностях Осака. До конца 50-х годов компания специализировалась на производстве виноградного вина, бренди и фруктовых вин. В 1959 году было принято поистине историческое решение – заняться выпуском и продажей умешу.

Чойа исповедует концепцию производства домашнего по стилю умэсю, то есть абсолютно натурального продукта, который веками делали в японских семьях. Продукция Чойа не содержит никаких искусственных добавок, красителей и консервантов, она готовится исключительно из натуральных ингредиентов самого высокого качества.

Благодаря многолетней хорошо налаженной кооперации Чойа с садоводческими кооперативами района Кисю компания в состоянии не только полностью обеспечить свои немалые потребности в сырье, но и осуществлять отбор наиболее качественной сливы.

Чойа означает «бабочка-стрела», и стилизованное изображение этого грациозно порхающего создания украшает логотип компании.

Описание:

Choya Classic Umeshu - изготовлена из лучшего сорта японской сливы Нанко, которую выращивают в знаменитых садоводческих хозяйствах района Кисю префектуры Вакаяма. Для лучшей экстракции сливы при ее настаивании Чойа использует произведенный из сахарного тростника 95% нейтральный спирт высшей очистки, а также специальный особо чистый сахар, который растворяют в спирте в несколько приемов. Выдержка умешу (1 год) осуществляется в 10 тыс. литровых чанах. По окончании настаивания умэсю разбавляют водой до привычных японцам 15%.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-золотистый.

Аромат: Насыщенный фруктовый, с нотами миндаля и персика.

Вкус: Превосходное сочетание сладости и кислинки фрукта умэ.

Способы употребления:

Рекомендуется пить со льдом, охлажденным до 5-10° С, разбавленным содовой, холодной или горячей водой (по сезону), а также в составе различных коктейлей.