

Nigori Anzushu



Nigori d'abricot ! Le fait qu'elle soit très peu filtrée permet de retrouver les plus belles caractéristiques originelles du fruit. Peu d'acidité, et surtout des sensations d'abricot mûr, de jus onctueux et frais.

Gourmande comme un nectar

?????? ?????????

50cl . alc. 12.5% vol.

Type de produit: Liqueur

Catégorie: Abricot

Alcool: Alc. 12.5% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Asahara Shuzo

Région: Préf. de Saïtama

Temp. de dégustation: Toujours frais

Ingrédients: Abricot

Notes de dégustation détaillées : L'abricot japonais, comme les autres variétés retrouvées en Europe d'ailleurs, est originaire de Chine. Il s'est très vite implanté au Japon où il est cultivé depuis des siècles pour l'ornement, mais également pour ses fruits. L'abricot est apprécié de différentes façons, séché, cuisiné, confit, et en liqueur. Ce Nigori anzushu est marqué par le fruit, sur des notes parfois surprenantes de pomme et de poire. Confituré, il donne la douce sensation de déguster un nectar de fruits fraîchement pressés.

Accords recommandés : De façon classique, frais, en apéritif, ou au dessert. En long drink, allongé avec un soda ou de l'eau pétillante. A déguster avec des fruits secs, du chocolat noir. Comme les autres nigori, anzushu est une excellente base de cocktails, avec du pisco.

A propos de la brasserie : Asahara Shuzo est une brasserie familiale installée dans la Préfecture de Saïtama, au cœur des collines qui précèdent les montagnes du Chichibu, au Nord-Ouest de Tokyo. Elle fut fondée en 1882 par Zenjiro Asahara alors qu'il n'avait que 29 ans et c'est aujourd'hui Kenichi Asahara, le représentant de la 5ème génération, qui dirige fabrique. La localité de Saïtama est un terroir relativement nouveau dans la production de saké qui ne jouit pas de la même réputation que certaines régions plus classiques. Une histoire récente qui a poussé Asahara Shuzo à beaucoup innover pour attirer l'attention. Elle propose aujourd'hui des produits au caractère bien trempé, portés par deux très jeunes Toji d'une trentaine d'années seulement. Des brasseurs dynamiques et surtout formés directement par Kenichi Asahara, un maître dans l'art de manier les levures.