Seifuku Awamori Yuzushu

Le yuzu est un agrume connu de tous à présent. De la taille d'un citron, c'est un condiment très prisé qui entre dans la composition de nombreuses préparations dont de fameuses liqueurs. Il apporte des arômes complexes de pamplemousse, d'orange, de citron et citron vert.

Rafraîchissant et vif !

???? ?????????
72cl - alc 10% vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Yuzu
Alcool: Alc. 10% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Seifuku Shuzo
Région: Préf. de Okinawa
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Ingrédients: Yuzu, Awamori, Shiiquasa

Notes de dégustation détaillées : Le nez est très frais, sur le jus de yuzu davantage que l'écorce. Un véritable concentré de fruit et des notes agréables qui rappellent l'awamori. En bouche, l'astringence est bien présente, tout comme l'acidité. Peu sucré, très concentré et magnifiquement équilibré, entre acidité, amertume et douceur. On revient dans une finale énergique sur le jus de yuzu et le citron.

Accords recommandés : A déguster au moment de l'apéritif, lors du dessert ou bien comme digestif. Servir frais, à température ambiante, on the rocks, ou dilué avec une boisson gazeuse.

A propos de la distillerie : Initialement appelée Kanna Sakaya la distillerie débute son activité en 1942 à Ishigaki. En 1975, elle introduit des bouteilles imprimées pour l'awamori, et en 1981, lance le premier awamori distillé à basse pression. L'entreprise devient Seifuku Shuzo en 1992, et remporte plusieurs prix, notamment pour son "vieux saké". Elle adopte par la suite les techniques de distillation à chauffe directe. Au fil des années, de nombreux produits innovants, telles que les liqueurs au yuzu et au gingembre, et umeshu à base d'awamori, sont commercialisés. Seifuku continue à se distinguer, remportant plusieurs prix prestigieux pour ses créations, dont "Seifuku Vintage 43 Degrees".