

Seifuku Awamori Shouga



Le shouga est le nom japonais du gingembre. Celui-ci vient d'Okinawa. Son goût est assez proche de celui que nous connaissons, mais il est à peine plus léger en arômes tout en exprimant davantage les épices. Cette liqueur associe le citron au gingembre pour offrir un équilibre parfait entre épices, acidité et fraîcheur. Beaucoup de tonus et de vivacité qui laisse imaginer de belles idées de cocktails.

Epicée, une acidité rafraîchissante

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

72cl - alc 12% vol.

Type de produit: Liqueur

Alcool: Alc. 12% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Seifuku Shuzo

Région: Préf. de Okinawa

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingédients: Gingembre, Awamori, citron

Notes de dégustation détaillées : Le nez est incroyablement précis, sur le gingembre cru, très frais, craquant. Il évoque nettement le citron et même la tarte au citron ! Il est herbacé et très vivifiant. En bouche, l'attaque est souple, mais devient rapidement ultra-puissante, sur le gingembre frais, très précise. Beaucoup d'épices, jusqu'à la parfaite limite supportable. Une base de cocktail incroyable et unique !

Accords recommandés : A déguster au moment de l'apéritif, du repas, lors du dessert ou bien comme digestif. Servir frais, à température ambiante, on the rocks, ou dilué avec une boisson gazeuse. Il est également possible de le mélanger avec de l'eau chaude.

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".