

Seifuku Awamori Umesu



Les prunes Nanko sont originaires de Wakayama. Cette prune présente une fine peau rouge-orangée et sa chair est juteuse et acidulée. C'est à partir de ce fruit très populaire qu'est élaborée Awamori Umesu, avec du sucre brun, d'Okinawa bien entendu ! On découvre des saveurs profondes et légèrement acidulées, idéales pour conclure un repas sur une note fruitée et légère.

Peu sucré, une belle acidité

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

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

Ingrédients: Prune, Awamori

Notes de dégustation détaillées : Cet umeshu est trouble car non complètement filtré. Le nez évoque clairement l'awamori et le sucre noir, puis des notes confites, le pruneau, le vin cuit, et bien entendu, la prune ! La bouche est dotée d'une acidité franche et marquée. On retrouve les notes de Porto, de pruneau sur une certaine astringence. Le fumé et la rusticité de l'awamori s'expriment dans une finale qui apaise la vitalité du tout. Une liqueur à la fois dense et rafraîchissante.

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".