

Amabuki Umebosi



Une liqueur à l'acidité surprenante, produite à partir d'umeboshi. Ce sont des prunes japonaises cueillies à la main à Wakayama, trempées dans l'eau froide puis salées et malaxées pour que le sel imprègne parfaitement le fruit, avant d'être séchées pendant 4 à 5 semaines.

**Pour ceux qui adorent l'acidité,
Une superbe base de cocktails !**

?? ?????? ??????????
72cl - Alc. 22% Vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Prune
Alcool: Alc. 22% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Amabuki Shuzo
Région: Préf. de Saga
Temp. de dégustation: Toujours frais
Ingrédients: Shochu, vinaigre de prune, sucre, purée de prune
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : en bouche, elle révèle une harmonie surprenante entre l'acidité puissante et la fraîcheur, le goût salé caractéristique de l'umeboshi et une douceur subtile. Cette combinaison crée un équilibre complexe et vibrant, très stimulante et donc surprenante à exploiter dans des cocktails.

Conseils de dégustation : bien agiter avant la consommation. Servie fraîche, elle se révèle idéale en cocktail, notamment pour préparer un "Umeboshi Sour" en ajoutant 3 doses d'eau pétillante pour 1 dose de la liqueur. Il est également possible de l'associer avec du gin ou du soda pour équilibrer ses saveurs salées et acide. Côté accords, elle s'harmonise parfaitement avec un menu izakaya : le poulet frit Karaage, les fruits de mer ou encore les légumes tempura trouvent un écho savoureux dans sa fraîcheur et son côté salin. Cette liqueur est idéale pour sublimer des plats croustillants et relever les saveurs umami des mets japonais traditionnels.

A propos de la brasserie : Amabuki est installée au nord ouest de Kyushu, dans la Préfecture de Saga, au pied de la montagne Amabukiyama, d'où son nom. Riche de plus de 300 ans d'histoire car fondée pendant la période Genroku (1688 - 1704), elle est spécialisée dans l'extraction et l'utilisation de levures provenant des différentes fleurs de leur environnement direct. Utilisées dans la production de leurs sakés, elles confèrent des arômes exubérants, un style incomparable qui fait toute l'originalité de la brasserie. Le riz utilisé est quant à lui cultivé dans la plaine de Saga selon la méthode dite du "aïgamo" consistant à élever des canards dans les rizières afin qu'ils se nourrissent des mauvaises herbes et insectes. Ainsi les rizières sont exemptes de quelconque traitement. L'eau utilisée est douce, elle provient de la montagne Sefuri. Nous avons la chance de pouvoir vous présenter une sélection de trois sakés produits à partir de trois levures différentes.