

Awamori Seifuku Jikabi



Produit sur l'île d'Ishigaki, Seifuku Jikabi est distillé en chauffe directe dans un alambic traditionnel. Un awamori facile à appréhender qui illustre parfaitement le style presque rustique des awamori puissants. Une légère douceur et de beaux arômes !

Un classique depuis plus de 60 ans !

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

72cl - alc. 30% vol.

Type de produit: Awamori

Alcool: Alc. 30% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Seifuku Shuzo

Région: Préf. de Okinawa

Notes de dégustation détaillées : Seifuku Jikabi se distingue par son arôme doux et riche, offrant une douceur moelleuse en bouche. Sa saveur originale, unique en son genre, en fait un awamori particulièrement agréable à déguster. Ses nuances subtiles révèlent une profondeur et une complexité appréciable résultant d'un équilibre parfait entre douceur et richesse aromatique.

Accords recommandés : Recommandé comme boisson pour accompagner les repas, cet awamori se marie parfaitement avec une variété de plats, rehaussant les saveurs sans les dominer. Pour une expérience de dégustation optimale, essayez de le mélanger avec de l'eau en suivant la proportion de 3 parts d'awamori pour 7 parts d'eau, dans un verre rempli de glace.

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".