Awamori Seifuku Vintage



Seifuku Vintage est un awamori âgé 3 ans en bouteille à 43 degrés. Un véritable spiritueux de dégustation, riche, des saveurs pleines et entières car il est n'est pas pasteurisé et non réduit.

Un véritable awamori de dégustation

????????43°?????????
72cl - 43%

Type de produit: Awamori
Catégorie: Agé 3 ans
Alcool: Alc. 43% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Seifuku Shuzo
Région: Préf. de Okinawa
Temp. de dégustation: De frais à chambré

Conseils de dégustation : Pour profiter pleinement des arômes liés à son évolution, nous vous recommandons de le consommer pur. Il peut également être dégusté légèrement frais, ou avec des glaçons.

Accords recommandés : Accompagne de façon très intéressante tous les plats gras, les viandes et les plats en sauce.

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".