

Midori Melon Liqueur Ликер Мидори Дынный

Страна: США/Япония

Категория: фруктовый ликер

Производитель: Jim B.Beam Distilling Co

Крепость: 17 % об.

Особенность: ликер производится путем вымачивания кожуры дынь сорта Honey Dew в спирте

Цвет: изумрудный

Аромат: насыщенный, интенсивный с оттенком барбариса и ярким профилем медовой дыни

Вкус: не спиртуозный, обволакивающий, яркий, освежающий, сладкий с отчетливым вкусом дыни

Температура сервировки: 6-8° C

Рекомендации по сервировке: употреблять ликер можно сильно охлажденным либо со льдом, можно использовать в составе коктейлей. Является прекрасным дополнением к мороженому и десертам.

Качество и восхитительный вкус Midori Melon Liqueur достигается за счет смешивания соков мускусных дынь премиум-класса, которые в Японии встречаются крайне редко. Выращенные только в одном регионе Японии, их невероятно трудно найти. Благодаря этому их первый урожай можно продать по цене до 20 000 долларов США. Помимо своей редкости, обе мускусные дыни выращивают на богатых почвах, чтобы получить самые вкусные дыни. Путем извлечения эссенции из двух разных японских дынь с использованием двух разных методов производства рождается премиальный вкус дыни.



Дынный ликер Midori® был вдохновлен японским провидцем. Синдзиро Тории, основатель Suntory, всю жизнь мечтал создать красочный ликер в стиле вестерн. В 1964 году Hermes Melon Liqueur выводится на рынок Японии. Благодаря большому интересу со стороны

ведущих барменов США, дынный ликер Midori® протестирован потребителями и запущен в продажу в Нью-Йорке (в настоящее время в США такого фруктового ликера не существует). В том же году, когда он был выпущен, дынный ликер Midori® стал основным ингредиентом коктейля «Вселенная», который получил первый приз на ежегодном конкурсе Гильдии барменов США.

1. Мидори Тоник

Ингредиенты:

Ликер Мидори – 25 мл

Лондонский сухой джин – 50 мл

Тоник – 100 мл

Лимон



Наполните стакан льдом, влейте джин и тоник. Выжмите дольку лимона и бросьте в стакан. Влейте Midori и осторожно перемешайте со дна стакана.

2. Японские тапочки

Ингредиенты:

Ликер Мидори – 50 мл

Ликер Трипл Сек – 50 мл

Лимонный сок – 50 мл

Вишня Мараскино коктейльная

Налейте Midori, трипл сек и лимонный сок в шейкер. Встряхните со льдом и процедите в охлажденный бокал для коктейля/мартини. Украсьте мараскиновой вишней.

