

DRINKS.

135° EAST Hyōgo Dry Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	600000
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Präfektur Hyogo
Abfüller	kashi Sake Brewery Co. Ltd, 1-3 Okurahachiman-cho, Akashi-city, Hyogo 673-0871, Japan
Marke	135° East
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	erdig, erfrischend, herbal, würzig und fruchtig.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit acht Botanicals (Wacholder, Koriander, Angelika, Sencha, Yuzu, Shiso, Ume, Sansho-Pfeffer) angereichert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Wie viele Sake-Hersteller in Japan kann auch die Akashi Sake Brewery in der Präfektur Hyogo auf eine jahrhundertealte Tradition zurückblicken. Im Jahr 2017 eröffnete Kimio Yonezawa zusätzlich die Kaikyo Distillery, um sich der Gin- und Whiskyproduktion zu widmen. Der 135° East Dry Gin ist nach dem 135. Ost-Meridian (Längengrad) benannt, der genau durch die Küstenstadt Akashi verläuft. Die Rezeptur basiert auf drei klassisch europäischen Gin-Botanicals und fünf authentisch japanischen Zutaten, die jeweils getrennt voneinander destilliert werden. Hierunter befinden sich Yuzu (Zitrusfrucht), Sencha (grüner Tee), Shiso (Perilla-Blatt), Ume (japanische Aprikose) und Sansho-Pfeffer. Die japanischen Botanicals durchlaufen eine schonende Vakuum-Destillation, wodurch die Aromen besser erhalten bleiben. Zum Schluss fügt das Team der Kaikyo Distillery noch ein paar Tropfen von ihrem hauseigenen Sake hinzu.