

DRINKS.

Akayane Haru Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704281
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Minamikyushu
Abfüller	Akayane Distillery, Satasoji Shoten Eichō Beppu, Minamikyushu, Kagoshima 891-0704 Japan
Marke	Akayane
Typ	Gin
Anwendung	pur auf Eis oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase typischer Wacholderduft mit Anklängen von Matchatee. Am Gaumen blumige Noten von Sakurablättern, abgerundet mit leicht salzigen Anklängen des frischen Meeres.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	Mit Zutaten aus regionalem Anbau
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Akayane Distillery wurde 1908 gegründet und befindet sich inmitten zauberhafter Natur umgeben von saftig grünen Feldern im japanischen Minamikyushu. Die Nähe zum Vulkan Satsuma Fuji hat die Böden in der Umgebung mit nährstoffreichem Vulkanboden gesegnet. Auf dem Shirsau Plateau werden bereits seit Jahrhunderten heimische Süsskartoffeln angebaut, die die Basis der Akayane Gins bilden. Das saubere Grundwasser, das sogleich durch den Vulkanboden gefiltert wird, ist sehr nährstoffreich und ein ebenso wichtiger Bestandteil der Rezepturen. Zur Abrundung ihrer Produkte traf sich das Team der Akayane Distillery mit Philippe Traber von der Distillerie Metté, der weltbekannte Hersteller von eau de vie Jean-Paul Metté. Sie trafen sich direkt mehrfach mit Philippe, um mehr über die Kunst des Destillation zu lernen. Aufgrund seiner Expertise hat Akayane einen Kessel in die Produktion eingebunden, der eigentlich traditionell zur Herstellung von Cognac verwendet wird. Ein weiterer Kupferkessel der insgesamt neun wurde von Arnold Holstein angeregt, der selbst seit Jahren erfolgreich Gin, Bourbon, Vodka und noch viele weitere Spirituosen herstellt. Mit der neuen Gerätschaft aus Europa verwendet Akayane eine indirekte Heizmethode zusätzlich zu der bereits bestehenden Destillationsanlage. Die Kombination verschiedener Brennmethoden mit japanischer Tradition und sorgfältig ausgewählter Botanicals resultiert in unendlichem Potenzial charakteristischer Gins. Beim Akayane Gin Haru werden beispielsweise auch Matcha und Konbu Algen verwendet.