

DRINKS.

135° EAST Hyōgo Dry Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	600000
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Hyogo
Embouteilleur	kashi Sake Brewery Co. Ltd, 1-3 Okurahachiman-cho, Akashi-city, Hyogo 673-0871, Japon
Marque	135° East
Type	Gin Sec
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	terreux, rafraîchissant, herbacé, épicé et fruité.
Désignation commerciale	Gin
Détails	enrichi de huit botaniques (Genévrier, Coriandre, Angélique, Sencha, Yuzu, Shiso, Ume, Poivre Sansho)
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Comme de nombreux producteurs de Saké au Japon, la Brasserie de Saké Akashi, située dans la

préfecture de Hyogo, peut s'enorgueillir d'une tradition centenaire. En 2017, Kimio Yonezawa a en outre ouvert la Distillerie Kaikyo pour se consacrer à la production de gin et de whisky. Le 135° East Dry Gin tire son nom du 135e méridien Est (longitude), qui passe exactement par la ville côtière d'Akashi. La recette est basée sur trois botaniques de gin européens classiques et cinq ingrédients authentiquement japonais, chacun distillé séparément. Parmi ceux-ci, on trouve le Yuzu (agrume), le Sencha (thé vert), le Shiso (feuille de périlla), l'Ume (abricot japonais) et le poivre Sansho. Les botaniques japonais subissent une distillation douce sous vide, ce qui permet de mieux conserver les arômes. Pour la finition, l'équipe de la Distillerie Kaikyo ajoute quelques gouttes de son Saké fait à la maison.