

DRINKS.

KI NO BI Kyoto Dry Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700120
Alcool	45.7%
Contenu	70cl
Pays	Japon
Région	Kyoto
Embouteilleur	The Kyoto Distillery, Shimanomazumecho-15, Kisshoin, Minami-ku,, Kyoto, Japan
Marque	KI NO BI
Type	Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: arôme frais de poivre Sansho avec des notes d'herbes et de bambous. Bouche: goûts de genièvre, de gingembre et d'épices. Finale: longue.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Avec onze plantes japonaises macérées séparément.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	mit Verpackung



Description

Dans le sud de la métropole japonaise de Kyoto se trouve la première distillerie de gin du Japon. Le gin Kinobi Kyoto Dry Gin est produit à partir d'alcool de riz et de onze plantes japonaises avec 45,7% d'alcool. Le nom Kinobi signifie «la beauté des saisons» et n'a donc rien à voir avec Obi-Wan Kenobi, le personnage de Star Wars, qui a une consonance similaire. Ce qui rend ce gin différent, c'est le processus de production complexe. Les plantes viennent dans une large mesure du Japon et sont les suivantes: genièvre, racine d'orris, bois hinoki, Yunu (un agrume), citron, poivre Sansho, bambou, Kinome, thé vert, feuilles de bambou, shiso rouge et gingembre. Chaque groupe est macéré séparément dans de l'alcool de riz, puis distillé. Par la suite, les distillats sont mélangés ensemble. La moitié du liquide final trouve son chemin dans la bouteille, tandis que l'autre moitié est combinée avec le prochain lot.