

DRINKS.

Kokoro Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701433
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Londres
Embouteilleur	Mangrove, 53 Redbridge Lane East, Ilford, Essex, IG4 5EY, UK
Marque	Kokoro
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	frais, fruité, poivré et sucré à la fois avec du genièvre et des agrumes.
Désignation commerciale	Gin
Détails	aromatisé avec baies de genièvre, coriandre, racine d'angélique, oranges sucrées, amandes, racine de réglisse, sarriette, zestes de citron et baies de Sansho.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Le gin Kokoro est centré sur les baies de Sansho. Avec leur arôme poivré et citronné, elles sont une épice indispensable dans la cuisine japonaise, notamment parce qu'elles peuvent mettre en valeur d'autres saveurs. Les baies poussent à l'état sauvage dans la forêt d'Afan dans les Alpes japonaises, là où James Nicol les a découvertes en 2014. Au fil des années, son oncle a créé le Afan Woodland Conservation Trust en achetant des hectares de terres et en redonnant forme à la nature. James s'est immédiatement rendu compte que les baies de Sansho étaient une plante idéale pour le gin et en a ramené en bateau à son demi-frère Barry Darnell. Comme ils n'avaient aucune expérience dans la fabrication du gin, ils ont embauché la légende du gin Charles Maxwell des Thames Distillers. Ce dernier n'avait besoin que de quelques essais pour produire le gin désiré. Bien sûr, non seulement les baies de Sansho, cueillies à la main et congelées en Angleterre, mais aussi les baies de genièvre, la coriandre, la racine d'angélique, les oranges sucrées, les amandes, la racine de réglisse, la sarriette et les zestes de citron font partie de ce gin. Les plantes macèrent toute une nuit dans de l'alcool, puis sont distillées pendant cinq heures. Lors de la dégustation du Kokoro Gin, on peut goûter au genièvre, à la réglisse, aux agrumes et, bien sûr, au poivre de Sansho.