

DRINKS.

Komasa Gin SAKURAJIMA KOMIKAN 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70347
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Kagoshima
Embouteilleur	Komasa Jyozo Co. Ltd., 7-5 Oroshi-Honmachi, Ville de Kagoshima, Japon
Marque	Komasa
Type	Gin
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	avec du genièvre, de la coriandre et des agrumes doux.
Désignation commerciale	Gin
Détails	aromatisée entre autres avec du Genévrier, de la Coriandre et des Satsumas
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	mit Verpackung



Description

Le Craft Gin japonais est produit dans la distillerie Komasa Jyozo, où l'on fabrique du Shochu à base de riz depuis bien plus d'un siècle, plus précisément depuis 1883. Le Shochu maison sert également de manière pratique d'alcool de base pour le gin qui complète le portefeuille depuis 2018. Les botaniques utilisés sont le Genévrier, la Coriandre et les "plus petits Satsumas du monde", ainsi que quelques ingrédients secrets. Les Satsumas sont des agrumes au goût sucré, presque sans pépins, originaires du sud du Japon, qui sont commercialisés ici comme des "mandarines sans pépins" et sont appelés "Mikan" dans le langage local. L'équipe de la distillerie se procure les Satsumas auprès des agriculteurs de l'île volcanique de Sakurajima. Le Sakurajima est l'un des volcans les plus actifs du Japon et émet régulièrement des nuages de cendres. Les particules de cendres constituent un obstacle à la formation des agrumes - toutefois, le sol volcanique offre les meilleures conditions pour la croissance des arbres. Les Satsumas sont principalement cultivés dans des serres et ne sont récoltés que pendant un mois de l'année. Les fruits ont alors un diamètre de 4 cm seulement. Leur acidité agréablement faible, leur chair juteuse et leur arôme caractéristique font des Satsumas un ajout idéal à ce gin.