

DRINKS.

Masahiro OKINAWA Gin The Japanese Craft Gin Recipe 01 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70371
Alcool	47%
Contenu	70cl
Pays	Japon
Région	Okinawa
Embouteilleur	Masahiro Shuzo, 5-8-7 Nishizaki-cho, Itoman city, Okinawa, Japon
Marque	Masahiro
Type	New Western Dry Gin
L'usage	pur sur glace ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	avec du genièvre terreux, des tons d'agrumes frais, des notes végétales et vertes et un soupçon d'épices poivrées.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	aromatisé au Genévrier, Goya, Feuilles de Goyave, Roselle, Shekwasha et Poivre long
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Le gin artisanal d'Extrême-Orient dans sa bouteille bleue est produit dans la préfecture la plus méridionale du Japon, Okinawa, un archipel situé dans la mer de Chine orientale entre le Japon et Taïwan. La distillerie a été fondée en 1883, mais elle s'est longtemps spécialisée dans la production d'Awamori. Pour le gin développé en 2017, l'équipe utilise les mêmes techniques de distillation que celles qui sont typiques de l'alcool de riz localement enraciné. Ainsi, la distillation a lieu dans deux alambics différents. Outre les baies de genièvre, cinq botaniques que l'on trouve à Okinawa sont utilisés : Goya (également appelé melon amer), feuilles de goyave, roselle (une variété d'hibiscus), shekwasha (un agrume régional) et poivre long. Avec une teneur en alcool élevée de 47% vol, le gin Masahiro Okinawa est une base idéale pour les cocktails.