

DRINKS.

Akayane Natsu Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704283
Alcool	46%
Contenu	70cl
Pays	Japon
Région	Minamikyushu
Embouteilleur	Akayane Distillery, Satasoji Shoten Eichō Beppu, Minamikyushu, Kagoshima 891-0704 Japan
Marque	Akayane
Type	Gin
L'usage	Pur sur des glaçons ou dans des boissons mixtes
Dégustation	Nez: parfum caractéristique de genièvre, arrondi par des notes fraîches de shiso, de concombre et de prunes vertes. Bouche: des arômes forts de thé vert associés à la patate douce et au léger goût salé des algues konbu.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Avec des ingrédients issus de la culture régionale
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

La distillerie Akayane, fondée en 1908, est située au cœur d'une nature enchantée entourée de champs verdoyants à Minamikyushu, au Japon. La proximité du volcan Satsuma Fuji a doté les sols environnants d'un sol volcanique riche en nutriments. Les patates douces indigènes sont cultivées sur le plateau de Shirsau depuis des siècles et constituent la base des gins Akayane. L'eau souterraine propre, qui est immédiatement filtrée par le sol volcanique, est très riche en nutriments et constitue un ingrédient tout aussi important dans les recettes. Pour compléter ses produits, l'équipe de la distillerie Akayane a rencontré Philippe Traber de la distillerie Metté, le producteur mondialement connu de l'eau-de-vie Jean-Paul Metté. Elle a rencontré directement Philippe à plusieurs reprises pour en savoir plus sur l'art de la distillation. En raison de son expertise, Akayane a incorporé dans la production une bouilloire qui est en réalité traditionnellement utilisée pour faire du cognac. Un autre alambic en cuivre, sur un total de neuf, a été suggéré par Arnold Holstein, qui produit lui-même avec succès du gin, du bourbon, de la vodka et bien d'autres spiritueux depuis des années. Avec le nouvel équipement venu d'Europe, Akayane utilise une méthode de chauffage indirect, en plus de l'équipement de distillation déjà existant. La combinaison de différentes méthodes de distillation, de la tradition japonaise et de plantes soigneusement sélectionnées donne lieu à un potentiel infini de gins distinctifs. Le gin Akayane Natsu incarne les influences estivales avec des arômes rafraîchissants de shiso, de concombre et de thé vert.