DRINKS.

Roku Gin The Japanese Craft Gin 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701034
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Abfüller	Suntory Hakushu Distillery, Hakushucho Torihara, Hokuto, Yamanashi Prefecture 408-0316, Japan
Marke	Roku
Typ	Gin
Anwendung	pur, auf Eis, als Gin & Tonic oder für Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Duft von Kirschblüten und Grünem Tee mit blumig-süssen Anklängen. Facettenreicher Geschmack mit klassischen Gin-Noten und fernöstlichen Nuancen, wobei die Yuzu-Frucht als Hauptnote heraussticht. Im Abgang mit leichter Pfefferschärfe.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	Einzeldestillation der Botanicals: Kirschblüten, Kirschblätter, grüner Tee, veredelter grüner Tee, Sansho-Pfeffer, Yuzu-Schalen, Wacholder, Koriander, Angelikawurzel, Angelikasamen, Kardamom, Zimt, Bitterorange und Zitrone

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Sechs japanische Zutaten führen die Konsumenten dieses Craft Gins durch die vier Jahreszeiten des sonderbaren, fernöstlichen Inselstaats. Dazu zählen im Frühling geerntete Kirschblüten und Kirschblätter, im Sommer verarbeiteter grüner Tee und veredelter grüner Tee, im Herbst gewonnener Sansho-Pfeffer und im Winter erhaltene Schalen der Yuzu-Frucht. Allein mit dieser exotischen Botanical-Kombination dürfte sich der 43%-ige Spiritus allerdings kaum als Gin bezeichnen. Deshalb kommen auch noch Wacholder, Koriander, Angelikawurzel, Angelikasamen, Kardamom, Zimt, Bitterorange und Zitrone hinzu. Der Roku Gin ist ein weiteres Kind des Suntory-Imperiums, das seit 1936 in der Ginproduktion aktiv ist. 2017 brachte man den jüngst kreierten Wacholderschnaps in einer ästhetischen, sechsseitigen Flasche heraus. "Roku" steht übrigens für die Zahl "6" und spielt auf die sechs japanischen Botanicals an, die den Gin so einzigartig machen.