DRINKS.

Sakurao Original Gin 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703265
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Hiroshima
Abfüller	Chugoku Jozo Co. Ltd., 738-8602, 12-1, Sakurao-icchoume, Hatsukaichi-shi, Hiroshima Prefecture
Marke	Sakurao
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Gin Fizz, Gin Rickey, Gin Buck, White Lady...
Degustationsnotiz	mit vielseitigen Zitrusfruchtnoten, Wacholder, erdigen Gewürzen, Grüntee und Ingwer.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit fünf importierten sowie neun japanischen Botanicals (Zypresse, Grüntee, Perillo, Ingwer und diverse Zitrusfrüchte) per Mazeration bzw. Dampfextraktion aromatisiert
Ehrungen	International Wine and Spirit Competition 2018: Gold und Silber

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

Beschreibung

Japanischer Craft Gin ist aktuell noch ein recht seltener Anblick auf dem europäischen Spirituosenmarkt. Doch allmählich nehmen die Sake- und Whisky-Brennereien aus dem fernen Osten auch Gin in ihr Sortiment auf, um die weltweite Nachfrage zu bedienen. Japanischer Gin ist ja gar keine so abwegige Idee, wenn man bedenkt, dass die fortschrittlichen Insulaner Zugang zu einer ganzen Reihe an wohlduftenden, exotischen und kuriosen Botanicals haben.
Der Sakurao Original Gin stützt sich auf neun einheimische und fünf importierte Botanicals. Die Herstellung erfolgt in einer deutschen Hybrid-Brennblase, die es erlaubt, einige der Botanicals zu mazerieren und zu destillieren, während andere ihre Aromen per schonender Dampfextraktion abgeben. Die Sakurao Distillery in Hiroshimas Hafenstadtteil Sakurao gehört zum Unternehmen Chugoku Jozo, welches sich bereits für den Togouchi Whisky verantwortlich zeichnet. Zu den japanischen Botanicals, die man für den Sakurao Gin ausgewählt hat, gehören: Zitronen, Navel-Orangen, Sommerorangen, Dai Dai-Bitterorangen, grüne Zitrusfrüchte der Sorte Yuzu, japanische Zypresse, Grüntee, rote Perilla (eine Gewürzpflanze mit dem lokalen Namen "Shiso") sowie Ingwer. In Verbindung mit Wacholder, Koriander und weiteren traditionellen Ingredienzien entsteht ein relativ zitruslastiger Gin, der jedoch die typisch trockenen, würzigen und erdigen Aromen nicht verbirgt. Der Sakurao Gin lässt sich mit allen erdenklichen Cocktail-Zutaten mischen. Die Hersteller empfehlen solche Klassiker wie Martini, Negroni, White Lady, Gin Buck, Gin Rickey, Gin Tonic, Gimlet und Gin Fizz.