

DRINKS.

Akayane Natsu Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 704283 |
| Alkoholgehalt | 46% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Japan |
| Region | Minamikyushu |
| Abfüller | Akayane Distillery, Satasoji Shoten Eichō Beppu, Minamikyushu, Kagoshima 891-0704 Japan |
| Marke | Akayane |
| Typ | Gin |
| Anwendung | pur auf Eis oder in Mischgetränken |
| Degustationsnotiz | In der Nase charakteristische Wacholderdüfte, abgerundet mit frischen Anklängen von Shiso, Gurke und grünen Pflaumen. Am Gaumen kräftige Aromen von Grünem Tee gepaart mit Süsskartoffel und leichter Salzigkeit von Konbualgen. |
| Verkehrsbezeichnung | Gin |
| Details | Mit regionalen Zutaten |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Die Akayane Distillery wurde 1908 gegründet und befindet sich inmitten zauberhafter Natur umgeben von saftig grünen Feldern im japanischen Minamikyushu. Die Nähe zum Vulkan Satsuma Fuji hat die Böden in der Umgebung mit nährstoffreichem Vulkanboden gesegnet. Auf dem Shirsau Plateau werden bereits seit Jahrhunderten heimische Süsskartoffeln angebaut, die die Basis der Akayane Gins bilden. Das saubere Grundwasser, das sogleich durch den Vulkanboden gefiltert wird, ist sehr nährstoffreich und ein ebenso wichtiger Bestandteil der Rezepturen. Zur Abrundung ihrer Produkte traf sich das Team der Akayane Distillery mit Philippe Traber von der Distillerie Metté, der weltbekannte Hersteller von eau de vie Jean-Paul Metté. Sie trafen sich direkt mehrfach mit Philippe, um mehr über die Kunst des Destillation zu lernen. Aufgrund seiner Expertise hat Akayane einen Kessel in die Produktion eingebunden, der eigentlich traditionell zur Herstellung von Cognac verwendet wird. Ein weiterer Kupferkessel der insgesamt neun wurde von Arnold Holstein angeregt, der selbst seit Jahren erfolgreich Gin, Bourbon, Vodka und noch viele weitere Spirituosen herstellt. Mit der neuen Gerätschaft aus Europa verwendet Akayane eine indirekte Heizmethode zusätzlich zu der bereits bestehenden Destillationsanlage. Die Kombination verschiedener Brennmethoden mit japanischer Tradition und sorgfältig ausgewählter Botanicals resultiert in unendlichem Potenzial charakteristischer Gins. Der Akayane Natsu Gin verkörpert sommerliche Einflüsse mit erfrischenden Aromen von Shiso, Gurke und grünem Tee.