

# DRINKS.

## Momotaro Gin Akainu 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	799934
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Hessen
Abfüller	Destille Kaltenthaler GmbH, An der Brennerei 14, 67593 Westhofen, Allemagne
Marke	Momotaro
Typ	Gin
Anwendung	pur, als Gin & Tonic, Dry Martini oder Basil-Smash oder auch für andere Cocktails
Degustationsnotiz	Botanicals-lastiges Profil. In der Nase sowie am Gaumen traditionelle Wacholdernoten, Pinie, herzhaft fruchtig, leicht beerig. Ein harmonisches Finish. Feinherbe Aromen von Tee und Tanninen sind erkennbar.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	Klassische Botanicals kombiniert mit Aromen von Erdbeere, Wacholder, Kirsche, Yuzu und Matscha Tee
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Momotaro stammt aus einer kleinen Familienbrennerei in Rheinhessen, der Destille Kaltenthaler. Sie wurde bereits vor mehr als 30 Jahren gegründet und wird heute in der dritten Generation von Felix Georg Kalthenthaler geführt. Bereits lange vor seinem 18. Geburtstag stellte er seine ersten Brände erfolgreich her. Zu den Eigenmarken der Familiendestille gehören unter anderem Kernstein, Revolte Rum sowie For The Lovers. Mit Momotaro gesellt sich eine neue Produktlinie der Brennerei hinzu. Die Namensgebung stammt von einer japanischen Sage über einen mutigen jungen Mann, der mit seinen tierischen Freunden die Welt vor Bösem schützte. Dieser junge Mann war für ein kinderloses Paar ein Wunder. Es begann damit, dass die Frau im Fluss einen Pfirsich treiben sah. Kaum hatte sie ihn aus dem Wasser gefischt, wollte sie ihn mit ihrem Mann teilen. Doch entsprang aus dem Pfirsich ihr lang ersehntes Wunschkind. Inspiriert von dieser Sage entwickelten sich die Momotaro Gins. Der Akainu kombiniert typisch japanische Botanicals mit Yuzu (Zitrusfrucht), Yamazakura (Kirsche), Ichigo (Erdbeere) und Matcha-Tee. Die ausgewählten Botanicals sind handverlesen und verleihen dem Momotaro ein frisches Aroma. Zur vollständigen Entfaltung ihres Aromas werden die Botanicals einzeln mazeriert und besonders schonend zeitaufwendig zu einem japanisch inspirierten Gin destilliert. Der Akainu Gin ist nicht nur geschmacklich etwas Besonderes, Auch das Flaschendesign ist ein Hingucker. Das gerollte Design mit einem roten Farbverlauf erinnert an die Kirschblüte in Japan.