DRINKS.

Roku Gin The Japanese Craft Gin 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701034
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Japon
Embouteilleur	Suntory Hakushu Distillery, Hakushucho Torihara, Hokuto, Yamanashi Prefecture 408-0316, Japan
Marque	Roku
Type	Gin
L'usage	pur, sur des glaçons, comme Gin & Tonic ou pour des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Nez: arôme de fleurs de cerisier et de thé vert avec des notes florales-sucrées. Bouche: goût à multi-facettes avec des notes de gin classiques et des nuances d'Extrême-Orient, avec le fruit du yuzu qui ressort comme note principale. Finale: avec une légère pointe de poivre.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Distillation individuelle des plantes: fleurs de cerisier, feuilles de cerisier, thé vert, thé vert raffiné, poivre de Sichuan, écorce de yuzu, genévrier, coriandre, racine d'angélique, graines d'angélique, cardamome, cannelle, orange amère et citron
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16

Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Six ingrédients japonais permettent aux consommateurs de ce gin artisanal de parcourir les quatre saisons de l’état insulaire lointain. Il s'agit notamment de cerises récoltées au printemps, de fleurs de cerisier, de thé vert estival et de thé vert raffiné, de poivre de Sichuan récolté à l'automne et de zestes de yuzu en hiver. Cependant, avec cette combinaison de plantes exotique, l'alcool à 43% devrait à peine s'appeler du gin. Par conséquent, le genévrier, la coriandre, la racine d'angélique, les graines d'angélique, la cardamome, la cannelle, l'orange amère et le citron sont également ajoutés. Le Roku Gin est un autre produit de l'empire Suntory, qui est actif dans la production de gin depuis 1936. En 2017, le brandy Juniper a été embouteillé dans une bouteille esthétique à six faces. Pour la petite histoire, "Roku" représente le nombre "6" et fait allusion aux six plantes japonaises qui rendent ce gin si unique.