DRINKS.

# Nikka Coffey Gin 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 701299 |
| Alcool | 47% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Japon |
| Région | Miyagi |
| Embouteilleur | Nikka Whisky Distilling Co, 5-4-31 Minami Aoyanma 5-Chome, Minato-ku Tokyo 107-8616, Japan |
| Marque | Nikka |
| Type | Gin |
| L'usage | pur ou pour certains cocktails qui tolèrent des notes amères (Negroni, Gin & Tonic, ...) |
| Dégustation | Bouche: nombreuses facettes d’agrumes aigres avec des notes de pommes. Finale: très longue avec quelques grains de poivre. |
| Désignation commerciale | Gin |
| Détails | Assemblage d’un distillat de malt d'orge et de distillat de maïs (distillé dans un alambic Coffey Still), aromatisé au genièvre, à la racine d'angélique, au jus de pommes, à la coriandre, au poivre japonais Sansho, au Yuzu, Kabosu, Amanatsu, Hirami, aux c |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 |

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

## Description

En 1918, le japonais Masataka Taketsuru, âgé de 24 ans, entame un long voyage en Écosse, d'où il reviendra deux ans plus tard avec une femme et une connaissance approfondie de la production de whisky. Cependant, il a fondé sa première propre distillerie seulement en 1934, après avoir travaillé pendant de nombreuses années pour d'autres entreprises. En tant qu'homme d'affaires déterminé, il a fait construire plusieurs distilleries et usines de stockage et d'embouteillage dans tout le Japon, où le whisky de malt, le whisky de grain et le shochu japonais typique sont encore produits aujourd'hui. Il y a quelques années, il s’est également aventuré dans le gin et la vodka. Le gin Nikka Coffey est basée sur des distillats de maïs et d'orge et doit son nom à la distillation dans les rares alambics Coffey Stills, que Masataka Taketsuru a importés d'Écosse en 1963. L'ingénieur irlandais Aeneas Coffey était «tombé» dans le whisky en 1831, lorsqu'il améliora les alambics Column Still, développés par Robert Stein, permettant ainsi la production de grandes quantités de whisky. Dans la distillerie Miyagikyo de Nikka, le whisky de grain est aussi principalement distillé dans les alambics Coffey Still. Afin que le gin devienne un vrai gin, des plantes sont encore ajoutées, telles que le genièvre, la racine d'angélique, le jus de pommes, la coriandre, le poivre japonais Sansho et toute une gamme d’agrumes (Yuzu, Kabosu, Amanatsu, Hirami, tout comme les citrons et les oranges habituelles). Le résultat est un Coffey Gin avec des agrumes, qui ne passe pas inaperçu dans les bars, constituant une attraction absolue. Celui qui veut le déguster autrement que pur, peut le tester dans un Negroni ou un Gin & Tonic.