

DRINKS.

Sakurao Original Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703265
Alcool	47%
Contenu	70cl
Pays	Japon
Région	Hiroshima
Embouteilleur	Chugoku Jozo Co. Ltd., 738-8602, 12-1, Sakurao-icchoume, Hatsukaichi-shi, Hiroshima Prefecture
Marque	Sakurao
Type	Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Gin Fizz, Gin Rickey, Gin Buck, White Lady, ...
Dégustation	Avec des notes polyvalentes d'agrumes, de genièvre, d'épices terreuses, de thé vert et de gingembre.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé par macération ou extraction à la vapeur avec cinq plantes importées, ainsi que neuf japonaises (cyprés, thé vert, pérille, gingembre et divers agrumes)
Honneurs	International Wine and Spirit Competition 2018: Or et Argent
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du



Description

Le gin artisanal japonais est encore aujourd'hui assez rare sur le marché européen des spiritueux. Cependant, les distilleries de saké et de whisky d'Extrême-Orient ajoutent progressivement du gin à leur gamme, afin de répondre à la demande mondiale. Le gin japonais n'est finalement pas une idée farfelue, si l'on considère que les insulaires progressistes ont accès à toute une gamme de plantes parfumées, exotiques et curieuses. Le Sakurao Original Gin est basé sur neuf plantes indigènes et cinq importées. Il est fabriqué dans un alambic hybride allemand, qui permet à certaines plantes d'être macérées et distillées, tandis que d'autres libèrent leurs arômes par extraction douce à la vapeur. La distillerie de Sakurao, dans le quartier portuaire de Sakurao à Hiroshima, appartient à Chugoku Jozo, déjà responsable du whisky Togouchi. Les plantes japonaises sélectionnées pour le gin Sakurao comprennent: citrons, oranges navel, oranges d'été, oranges amères Dai Dai, agrumes verts de la variété Yuzu, cyprès japonais, thé vert, pérille rouge (plante épicée du nom local "Shiso") et gingembre. En combinaison avec du genièvre, de la coriandre et d'autres ingrédients traditionnels, on obtient un gin relativement riche en agrumes, qui ne cache pas les arômes typiques secs, épicés et terreux. Le gin Sakurao peut être mélangé avec tous les ingrédients imaginables d'un cocktail. Les producteurs recommandent des classiques, tels que Martini, Negroni, White Lady, Gin Buck, Gin Rickey, Gin Tonic, Gimlet et Gin Fizz.