

DRINKS.

Ukiyo Japanese Rice Vodka 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70485
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Japon
Région	Okinawa
Embouteilleur	Ukiyo Spirits, Kirker Greer Spirits, Eagle Star House, 5-7 Upper Queen Street, Belfast, BT1 6QD, Irlande du Nord
Marque	Ukiyo
Type	Vodka
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	avec des notes douces, sucrées et florales.
Désignation commerciale	Vodka
Détails	triple distillation de riz à grains longs dans des alambics à repasse traditionnels
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Steve Pattison et Richard Ryan ont fondé l'entreprise Kirker Greer en 2007 et ont étoffé le portefeuille de marques au fil des années avec des whiskies, des gins et d'autres spiritueux. En 2021, ils ont ajouté à la gamme déjà variée une vodka de riz japonaise et deux gins japonais appelés "Ukiyo". La vodka est produite dans la distillerie Awamori située au sud de l'île d'Okinawa. La matière première de base est le riz thaïlandais à grains longs de la variété Indica, qui est fermenté à l'aide de Koji noir et est simplement distillé. L'Awamori ainsi obtenu subit ensuite une nouvelle distillation pour donner un alcool très fort qui, après adjonction d'eau, est mis en bouteille sous forme de vodka de riz à 40%.