DRINKS.

KI NO TEA Kyoto Dry Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705140
Alcool	45.1%
Contenu	70cl
Pays	Japon
Région	Kyoto
Embouteilleur	The Kyoto Distillery, Shimanomazumecho-15, Kisshoin, Minami-ku,, Kyoto, Japan
Marque	KI NO BI
Туре	Gin
L'usage	Pur ou mélangé avec de l'eau tonique
Dégustation	Notes douces au nez. En bouche, arômes doux de chocolat blanc et de baies de genièvre. Longue finale avec des arômes de thé vert.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé au Gyokuro et au thé vert Tencha
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	im Karton



Description

La première distillerie de gin du Japon se trouve au sud de la mégapole japonaise Kyoto. Ses gins sont produits à base d'alcool de riz et de plantes aromatiques japonaises sélectionnées. Le nom Kinobi signifie « la beauté des saisons », il n'a donc absolument rien à voir avec Obi-Wan Kenobi qui a une consonance similaire. La particularité de ce gin réside dans son processus de fabrication complexe, que seules quelques distilleries dans le monde prennent en charge. Les ingrédients de base sont des exhausteurs de goût classés en trois groupes. La base : le genévrier, la racine de violette et le Hinoki. Les agrumes : le yuzu et le citron, et le thé comme troisième groupe. Chaque groupe est macéré individuellement dans l'alcool de riz, puis distillé. Après avoir mélangé les distillats, les maîtres distillateurs réunissent le nouveau lot obtenu avec le lot de la semaine précédente afin de préserver la consistance gustative et l'équilibre du gin fabriqué à la main. Après plusieurs jours de stockage, la moitié du produit est conditionnée dans des bouteilles de 70 cl, tandis que l'autre moitié attend d'être bientôt mélangée avec le dernier lot. Le Kinotea est produit en collaboration avec des plantations de thé locales dans la région d'Uji, au sud de Kyoto. Les thés verts Gyokuro et Tencha proviennent de plantations vieilles de plus de 200 ans et donnent au gin des arômes légèrement sucrés.