DRINKS.

KI NO BI Tasting-Set 3x20cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705141
Alcool	48.5%
Contenu	60cl
Pays	Japon
Région	Kyoto
Embouteilleur	The Kyoto Distillery, Shimanomazumecho-15, Kisshoin, Minami-ku,, Kyoto, Japan
Marque	KI NO BI
Type	Dry Gin
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	voir la description du produit
Désignation commerciale	Gin
Détails	Coffret de dégustation contenant trois gins différents de la marque Kinobi
Honneurs	** **
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	im Karton

Description

La première distillerie de gin du Japon est située au sud de la mégapole japonaise de Kyoto. Tout a commencé avec un premier Dry Gin, distillé à partir d'alcool de riz selon un processus complexe. Depuis, la gamme de produits a été constamment élargie et l’équipe apprécie s’essayer à de nouvelles créations. Le nom Kinobi signifie "la beauté des saisons", et n'a donc rien à voir avec celui d'Obi-Wan Kenobi qui a la même consonance. La particularité des gins est le processus de production élaboré, que seules quelques distilleries dans le monde exercent. Les ingrédients de départ sont les arômes, qui sont classés en six groupes: genièvre, racine de violette, bois de Hinoki, yunu (un agrume), citron, poivre du Sichuan, bambou, kinomé, thé vert, feuilles de bambou, pérille rouge et gingembre. Chaque groupe est macéré individuellement dans de l'alcool de riz, puis distillé. Après avoir mélangé les distillats, les maîtres-distillateurs combinent le lot nouvellement formé avec celui de la semaine précédente, dans le but de maintenir la constance et l'équilibre des saveurs du gin artisanal. Après avoir été vieilli pendant plusieurs jours, la moitié du produit est mise en bouteille, tandis que l'autre moitié attend d'être mélangée au dernier lot. Le set de dégustation donne un bon aperçu de la gamme de la distillerie et contient les 3 gins suivants de 20cl chacun:

KI NO BI (45,7%): le classique qui a tout déclenché. Ce Dry Gin sent le poivre du Sichuan avec des notes d'herbes et de bambou. Goût de genièvre, de gingembre et d’épices. Finale de longue durée.
KI NO BI Sei (54,5%): il s'agit de l'édition Navy Strength de l'original avec du genièvre, des agrumes et des épices, puis du poivre de Sichuan, du gingembre et des herbes à thé qui résonnent en arrière-plan.
KI No BI Tea (45.1%): pour cette édition, la distillerie s'est associée à des producteurs de thé locaux de la région d'Uji. Les thés donnent au gin sa touche finale. Au nez, on retrouve un parfum d'agrumes et de chocolat, suivi de genièvre en bouche avec une longue finale marquée par le thé vert.