DRINKS.

Sakurao Classic Gin 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799734
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Japon
Région	Hiroshima
Embouteilleur	Chugoku Jozo Co. Ltd., 738-8602, 12-1, Sakurao-icchoume, Hatsukaichi-shi, Hiroshima Prefecture, Japon
Marque	Sakurao
Type	New Western Dry Gin
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	des arômes frais et citronnés de citron et d'orange s'unissent à des nuances de gingembre, de thé vert et de bois odorant.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	aromatisé avec neuf botaniques japonais (Cyprès, Thé Vert, Perilla, Gingembre et divers Agrumes)
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Le gin artisanal japonais est actuellement encore une denrée rare sur le marché européen des spiritueux. Mais les distilleries de Saké et de Whisky de l'Extrême-Orient commencent à inclure le gin dans leur assortiment afin de répondre à la demande mondiale. Le gin japonais n'est pas une idée si farfelue que cela, si l'on considère que les insulaires progressistes ont accès à toute une série de botaniques odorantes, exotiques et curieuses.
Alors que le Sakurao Original Gin s'appuie sur neuf botaniques locales et cinq importées, le Classic Gin ne s'intéresse qu'aux ingrédients japonais. Il s'agit de : Citrons, Oranges Navel, Oranges d'Été, Oranges Amères Dai Dai, Agrumes Verts de la variété Yuzu, Cyprès Hinoki du Japon, Thé Vert, Perilla Rouge (une plante aromatique portant le nom local de "Shiso") ainsi que Gingembre. La production se fait dans un alambic hybride allemand qui permet de macérer et de distiller certains des botaniques, tandis que d'autres libèrent leurs arômes par une extraction douce à la vapeur. La distillerie Sakurao, située dans le quartier portuaire de Sakurao à Hiroshima, appartient à l'entreprise Chugoku Jozo, qui est déjà responsable du Whisky Togouchi.