DRINKS.

Ukiyo Tokyo Dry Gin 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803024
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Japon
Région	Kagoshima
Embouteilleur	Ukiyo Spirits, Kirker Greer Spirits, Eagle Star House, 5-7 Upper Queen Street, Belfast, BT1 6QD, Northern Ireland
Marque	Ukiyo
Type	Dry Gin
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	avec du genièvre, de la résine de pin, du menthol, des herbes, des épices et des agrumes.
Désignation commerciale	Gin
Détails	enrichi de onze botaniques (dont le genièvre, le yuzu, le satsuma, le sakura et le sansho)
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 élargi le portefeuille de marques au fil des années avec des whiskies, des gins et d'autres spiritueux. En 2021, ils ont complété la gamme déjà variée par une vodka de riz japonaise et trois gins japonais portant le nom "Ukiyo". Le Tokyo Dry Gin est produit dans une distillerie Shochu de la grande ville de Chiba, près de Tokyo. La matière première de base est le riz, qui est fermenté à l'aide de koji blanc et simplement distillé. Le Shochu ainsi obtenu subit ensuite une nouvelle distillation avec des botaniques sélectionnés comme le genièvre, le yuzu (agrume), le satsuma (agrume), le sakura (fleur de cerisier) et le sansho (poivre de montagne).