

DRINKS.

KI NO BI Kyoto Dry Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700120
Alkoholgehalt	45.7%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Kyoto
Abfüller	The Kyoto Distillery, Shimanomazumecho-15, Kisshoin, Minami-ku,, Kyoto, Japan
Marke	KI NO BI
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	frischer Duft nach Sansho- Pfeffer mit Noten von Kräutern und Bambus. Geschmack nach Wacholder, Ingwer und Gewürzen. Lang anhaltender Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit elf japanischen Botanicals, gruppenspezifisch mazeriert und destilliert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung



Beschreibung

Im Süden der japanischen Millionenstadt Kyoto befindet sich Japans erste Gin-Destillerie. Ihr bislang einziges Produkt, der KI NO BI Kyoto Dry Gin, ist ein aus Reisalkohol und elf japanischen Botanicals erzeugtes Premium-Getränk mit 45,7% Alkohol. Der Name Kinobi bedeutet "die Schönheit der Jahreszeiten", hat also rein gar nichts mit dem ähnlich klingenden Obi-Wan Kenobi zu tun. Das Besondere an diesem Gin ist der aufwendige Herstellungsprozess, den nur wenige Destillerien weltweit auf sich nehmen. Ausgangszutaten sind die in sechs Gruppen eingeordneten Geschmacksgeber: Wacholder, Veilchenwurzel, Hinoki-Holz, Yunu (eine Citrusfrucht), Zitrone, Sansho-Pfeffer, Bambus, Kinome, Grüner Tee, Bambusblätter, rote Perilla sowie Ingwer. Jede Gruppe wird einzeln im Reisalkohol mazeriert und anschliessend destilliert. Nachdem die Destillate miteinander vermischt wurden, vereinen die Brennmeister die neu erhaltene Charge mit der Charge der vorherigen Woche, um die geschmackliche Konsistenz und Ausbalanciertheit des in Handarbeit gefertigten Gins zu wahren. Nach der mehrere Tage andauernden Lagerung wird die Hälfte des Erzeugnisses in die schwarzen 70cl-Flaschen abgefüllt, während die andere Hälfte darauf wartet, schon bald mit dem neuesten Batch vermischt zu werden.