

DRINKS.

Nikka Coffey Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701299
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Miyagi
Abfüller	Nikka Whisky Distilling Co, 5-4-31 Minami Aoyanma 5-Chome, Minato-ku Tokyo 107-8616, Japan
Marke	Nikka
Typ	Gin
Anwendung	pur oder für bestimmte Cocktails, die bittere Noten vertragen (Negroni, Gin & Tonic...)
Degustationsnotiz	geschmacklich zeigen sich sehr viele Facetten von säuerlichen Zitrusfrüchten nebst einem Hauch von Äpfeln. Äusserst langer Abgang mit etwas Pfefferkorn.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	Blend aus einem Gerstenmalz- und einem Mais-Destillat (in einer Coffey Still gebrannt), mit Wacholder, Angelikawurzel, Apfelsaft, Koriander, japanischem Sansho-Pfeffer sowie Yuzu, Kabosu, Amanatsu, Hiramí,



Zitronen und Orangen
aromatisiert

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	---

Beschreibung

1918 unternahm der 24-jährige Japaner Masataka Taketsuru eine lange, schicksalsträchtige Reise nach Schottland, von der er zwei Jahre später mit einer Frau sowie tiefgreifenden Kenntnissen in der Whisky-Produktion zurückkehren sollte. Seine erste eigene Destillerie gründete er allerdings erst 1934, nachdem er viele Jahre lang für andere Unternehmen gearbeitet hatte. Als zielstrebigem Geschäftsmann liess er über ganz Japan verteilt weitere Destillerien sowie Lager- und Abfüllanlagen erbauen, in denen bis heute Whisky sowie der typisch japanische Shochu hergestellt werden. Vor einigen Jahren wagte man sich auch an Gin und Vodka heran.

Der Nikka Coffey Gin basiert auf Mais- und Gersten-Destillaten und verdankt seinen Namen der Destillierung in den seltenen Coffey Stills, die Masataka Taketsuru erstmals 1963 aus Schottland importieren liess. Der irische Ingenieur Aeneas Coffey war 1831 in die Geschichte des Whiskybrennens eingegangen, als er die von Robert Stein entwickelte Column Still verbesserte und damit die kostengünstige Produktion grosser Mengen an Whisky ermöglichte. Auch in Nikkas Miyagikyo Distillery wird vorwiegend Grain Whisky in der Coffey Still gebrannt. Damit der Gin letztendlich zum Gin wird, kommen noch Wacholder, Angelikawurzel, Apfelsaft, Koriander, japanischer Sansho-Pfeffer und eine ganze Reihe an Zitrusfrüchten (Yuzu, Kabosu, Amanatsu, Hiramami sowie handelsübliche Zitronen und Orangen) dazu. Die daraus resultierende, bunte Zitrusfruchtigkeit des Coffey Gins machen ihn zwar zu keinem Allrounder in der Barlandschaft, doch zu einer absoluten Attraktion. Wer auf die pure Verkostung verzichten will, kann ihn im Negroni oder Gin & Tonic versuchen.