

# DRINKS.

## Sakurao Gin Limited Edition 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703266
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Hiroshima
Abfüller	Chugoku Jozo Co. Ltd.
Marke	Sakurao
Typ	New Western Dry Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	In der Nase mit Zitrus, Pfeffer, Zypresse und einem Anflug von Kirschblüten. Im facettenreichen Geschmack kommen Pfeffer, Zitrus, Wacholder, Wasabi, Ingwer und Shiso-Kraut besonders deutlich hervor.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	mit 17 japanischen Botanicals (u.a. Kirschblüten, Wacholderbeeren und -zweige, Lindera, Kinome-Blätter, Austern, Wasabi, Perilla, diverse Zitrusfrüchte, Zypresse, Grüntee und Ingwer) per Mazeration bzw. Dampfextraktion aromatisiert
Ehrungen	International Wine and Spirit



## Competition 2018: Gold und Silber

---

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

### **Beschreibung**

Japanischer Craft Gin ist aktuell noch ein recht seltener Anblick auf dem europäischen Spirituosenmarkt. Doch allmählich nehmen die Sake- und Whisky-Brennereien aus dem fernen Osten auch Gin in ihr Sortiment auf, um die weltweite Nachfrage zu bedienen. Japanischer Gin ist ja gar keine so abwegige Idee, wenn man bedenkt, dass die fortschrittlichen Insulaner Zugang zu einer ganzen Reihe an wohlduftenden, exotischen und kuriosen Botanicals haben.

Der Sakurao Gin Limited stützt sich auf 17 rein japanische Botanicals. Die Herstellung erfolgt in einer deutschen Hybrid-Brennblase, die es erlaubt, einige der Botanicals zu mazerieren und zu destillieren, während andere ihre Aromen per schonender Dampfextraktion abgeben. Die Sakurao Distillery in Hiroshimas Hafenstadtteil Sakurao gehört zum Unternehmen Chugoku Jozo, welches sich bereits für den Togouchi Whisky verantwortlich zeichnet. Die in den Gin einfließenden Botanicals umfassen zunächst einmal Zitronen, Navel-Orangen, Sommerorangen, Dai Dai-Bitterorangen, grüne Zitrusfrüchte der Sorte Yuzu, japanische Zypresse, Grüntee, rote Perilla (eine Gewürzpflanze mit dem lokalen Namen "Shiso") sowie Ingwer, die auch im Original Gin vorhanden sind. Dazu kommen Kirschblüten, Wacholderbeeren, Wacholderzweige, Lindera (Fieberstrauch), Kinome-Blätter, Austern, Wasabi und grüne Perilla. Dieser mehr als spannende Botanical-Mix ergibt einen Gin, der seine japanische Herkunft nicht mehr leugnen kann. Im Geschmack zeigen sich deutliche Wacholder-Aromen (immerhin werden hier die Beeren UND die Zweige des Strauchs herangezogen!), Zitrusfrüchte, Pfeffer, Wasabi und Ingwer.