

DRINKS.

Komasa Gin SAKURAJIMA KOMIKAN 50cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70347
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Japan
Region	Präfektur Kagoshima
Abfüller	Komasa Jyozo Co. Ltd., 7-5 Oroshi-Honmachi, Ville de Kagoshima, Japon
Marke	Komasa
Typ	Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit Wacholder, Koriander und süßlichen Zitrusfrüchten.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	u.a. mit Wacholder, Koriander und Satsumas aromatisiert
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung



Beschreibung

Der japanische Craft Gin entsteht in der Komasa Jyozo Brennerei, wo schon seit weit über einem Jahrhundert - genauer gesagt seit 1883 - Shochu aus Reis hergestellt wird. Der hauseigene Shochu dient auch praktischerweise als Basisalkohol für den Gin, der seit 2018 das Portfolio vervollständigt. Als Botanicals dienen neben einigen geheimen Zutaten Wacholder, Koriander und die "weltweit kleinsten Satsumas". Satsumas sind fast kernlose, süß schmeckende Zitrusfrüchte aus Südjapan, die hierzulande als "kernlose Mandarinen" gehandelt werden und im lokalen Sprachgebrauch "Mikan" heißen. Das Brennerteam bezieht die Satsumas von den Landwirten auf der Vulkaninsel Sakurajima. Der Sakurajima gehört zu den aktivsten Vulkanen Japans und schleudert regelmäßig Aschewolken aus. Die Aschepartikel stellen ein Hindernis für die Ausbildung der Zitrusfrüchte dar - allerdings bietet der vulkanische Boden beste Bedingungen für das Wachstum der Bäume. Die Satsumas werden vorwiegend in Gewächshäusern aufgezogen und nur während einem Monat im Jahr geerntet. Die Früchte haben dann einen Durchmesser von lediglich 4cm. Der angenehm niedrige Säuregehalt, das saftige Fruchtfleisch und das charakteristische Aroma machen die Satsumas zu einer idealen Zugabe zu diesem Gin.