

DRINKS.

Masahiro OKINAWA Gin The Japanese Craft Gin Recipe 01 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70371
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Okinawa
Abfüller	Masahiro Shuzo, 5-8-7 Nishizaki-cho, Itoman city, Okinawa, Japan
Marke	Masahiro
Typ	New Western Dry Gin
Anwendung	pur auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit erdigem Wacholder, frischen Zitrustönen, pflanzlich-grünen Noten und einem Hauch von pfeffriger Würze.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	mit Wacholder, Goya, Guavenblättern, Roselle, Shekwasha und Langem Pfeffer aromatisiert
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der fernöstliche Craft Gin in der blauen Flasche entsteht in Japans südlichster Präfektur Okinawa, einer Inselgruppe, die im Ostchinesischen Meer zwischen Japan und Taiwan liegt. Die Brennerei wurde bereits im Jahr 1883 gegründet, allerdings spezialisierte man sich die längste Zeit auf die Herstellung von Awamori. Für den 2017 entwickelten Gin verwendet das Team dieselben Destilliertechniken, die für die lokal verankerte Reis-Spirituose typisch sind. So findet die Destillation in zwei verschiedenen Pot Stills statt. Neben Wacholderbeeren zieht man fünf Botanicals heran, die auf Okinawa zu finden sind: Goya (auch Bittermelone genannt), Guavenblätter, Roselle (eine Hibiskus-Art), Shekwasha (eine regionale Zitrusfrucht) und Langer Pfeffer. Mit einem erhöhten Alkoholgehalt von 47% vol. ist der Masahiro Okinawa Gin eine ideale Basis für Cocktails.