

Ukiyo - Blossom Gin - 40% - 70cl

In Japan gibt es im Frühling eine kurze Zeit, in der die Sakura-Blüten (Kirschblüten) in voller Blüte stehen. In einer Tradition, die als "Hanami" bekannt ist, machen sich die Menschen auf den Weg, um das Aufblühen dieser Blüten und den Wechsel der Jahreszeit zu feiern. Unser Blossom Gin entsteht auf der Basis von lokal angebautem Reis, die zu einer traditionellen Schochu-Spirituose destilliert wird.

Wir destillieren unseren Schochu mit Wacholder, Zitrusfrüchten aus der Region, Kirschblüten und einheimischen pflanzlichen Stoffen neu, wobei wir uns in unserem Streben nach Klarheit und Perfektion stets zurückhalten. Die Früchte dieser Bemühungen zeigen sich in den zarten Blütenaromen, die denen der Berge und der Küstenlinie rund um unsere Heimat Kagoshima nachempfunden sind.

Nase:

Wacholder, Kirschblüte, Orange

Geschmack:

Parma-Veilchen, Koriander, holziges Gewürz



Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Japan
Herstellerinfos: Ukiyo

Artikel-Nr: 340760

Ukiyo wurde in Japan geboren und wird auf der Basis von lokal angebautem Reis hergestellt, der meisterhaft zu einer traditionellen japanischen Spirituose destilliert und fachmännisch redestilliert wird, um einen delikaten aromatischen Gin zu erzeugen. Die auffälligen ombréfarbenen Flasche erinnern an die spektakulären Berge und Meere Japans, die die Marke inspiriert haben. Der Name Ukiyo, der wörtlich übersetzt "schwimmende Welt" bedeutet, steht für das Leben im Augenblick und den Genuss der schönen Dinge des Lebens. Genießen Sie Ukiyo Gins auf Eis mit erstklassigem Tonic.