浮世
UKIYO
SPIRITS

Ukiyo- Japanese Rice Vodka - 40% - 70cl



Steve Pattison und Richard Ryan gründeten 2007 das Unternehmen Kirker Greer und füllten das Markenportfolio über die Jahre mit Whiskeys, Gins und sonstigen Spirituosen auf. 2021 ergänzte man das bereits vielseitige Angebot durch einen japanischen Reisvodka und zwei japanische Gins, die den Namen «Ukiyo» tragen.
Der Vodka wird in einer Awamori-Brennerei im Süden der Insel Okinawa Ukiyo gewonnen. Als Ausgangsrohstoff dient thailändischer Langkornreis der Sorte Indica, der unter der Verwendung von schwarzem Koji fermentiert und einfach destilliert wird. Der hierdurch entstandene Awamori durchläuft anschliessend eine erneute Destillation, um einen hochprozentigen Spiritus zu ergeben, der nach der Zugabe von Wasser als 40% Reisvodka abgefüllt wird.

Nase:
Weich, süss, blumig

Geschmack:
Veilchen, Zitrusfrüchte

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

Artikel-Nr: 341313

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.