

Ukiyo gin Yuzu 40%0.7l

» Pálenky » Gin & Jenever



浮世
UKIYO
SPIRITS

EAN

5060434133168

Kód produktu

GI023905

Jedinečný Ukiyo Japanese Yuzu Gin se zrodil v japonském městě Kagošima a je tradičně destilovaný, ale s přídavkem úžasného citrusového yuzu, které chutná po citronu a grapefruitu.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Ukiyo gin Yuzu 40%0.7l

» Pálenky » Gin & Jenever

Popis

Barva: čirá. Vůně: ovocná, bylinné aroma, matcha. Chuť: jalovec, yzuzus, hořké pomeranče, koriandr, tóny borovice, levandule, čaj matcha. Dokončení: dlouhotrvající. Yuzu je citrusové ovoce pěstované v Japonsku, které vypadá podobně jako citron. Má silnou vůni, jedinečné bylinné tóny, jemnou hořkost a méně štiplavou kyselou chuť. Tento gin se narodil v Kagošimě ve stínu sopky Sakurajima a je vyroben na základě tradičního japonského ducha shochu. Při opětovné destilaci kvalitního shochu vznikne jemný gin s úžasně měkkým pocitem v ústech. Výjimečný Ukiyo Japanese Yuzu Gin se zrodil v Kagošimě, ve stínu sopky Sakuradžima v Japonsku. Jeho základem je tradiční japonská pálenka šóčú. Redestilací vysoce kvalitního šóčú vzniká jemnější gin, který má úžasně lehký pocit v ústech. Redestiluje se z jalovcových bobulí, yuzu, regionálních citrusů a rostlinných látek, přičemž se respektuje 1 500 let stará tradice pěstování a sběru yuzu v Japonsku. Díky této kombinaci vzniká citrusový gin s jemným aroma. Rostlinné látky: jalovec, yuzu, regionální citrusové plody, ...

Hlavní parametry

Značka	Ukiyo
Druh	Gin & Jenever & Genever
Detail	ochucený gin pro méně tradiční zážitky
Původ	Japonsko
Barva	průzračná
Příchuť	Jalovec, Yuzu
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	jalovcová lihovina
Výrobce	Ukiyo Spirits, Kirker Greer Spirits, Eagle Star House 5-7 Upper Queen Street Belfast, BT1 6QD Irsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.