

Ukiyo Japanese Rise Vodka 40%0.7l

» Pálenky » Vodka



浮世
UKIYO
SPIRITS



EAN

5060434133182

Kód produktu

GI023990

Japonská vodka Ukiyo se rodí ze základu rýže a v malých dávkách a je třikrát destilována v tradičních destilačních přístrojích. V Japonsku je rýže známá výrobou nejčistšího destilátu. Ukiyo Rice Vodka je výjimečně čistá, hladká a jemně sladká. Stejně jako japonské shichu nebo saké, naše rýžová vodka je ideální čistá nebo na párování s jídlem.

Barva: Křišťálově čistá, zářivá.

Vůně: Jemné tóny rýže, jemné květinové akcenty, nádech citrusů.

Chuť: Hladká, čistá, jemná sladkost, nuance bílého pepře, čerstvé rýže.

Dochuť: Dlouhotrvající, jemná, lehce minerální.

Ukiyo Japanese Rice Vodka je vynikajícím základem pro sofistikované, čiré koktejly, jako je klasické Martini nebo Vodka Tonic s yuzu kûrou. Lze si ji také vychutnat neředěnou s ledem, abyste plně ocenili její jemné nuance. Obzvláště dobře se hodí k japonské kuchyni, jako je sushi, sashimi nebo jemné hovězí Wagyu. Případně se krásně kombinuje s lehkými, čerstvými pokrmy, jako jsou marinované ryby, ústřice nebo asijské rýžové pokrmy.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Ukiyo Japanese Rise Vodka 40%0.7l

» Pálenky » Vodka

Popis

Japonská vodka Ukiyo se rodí ze základu rýže a v malých dávkách a je třikrát destilována v tradičních destilačních přístrojích. V Japonsku je rýže známá výrobou nejčistšího destilátu. Ukiyo Rice Vodka je výjimečně čistá, hladká a jemně sladká. Stejně jako japonské shochu nebo saké, naše rýžová vodka je ideální čistá nebo na párování s jídlem. Ukiyo Japanese Rice Vodka – pocta tradiční japonské destilaci a filozofii „Ukiyo“, „plovoucího světa“. Tato filozofie vás vybízí k vědomému vychutnání přítomného okamžiku a uvolnění každodenních myšlenek. Ukiyo Rice Vodka pochází z tropického ostrova Okinawa a je vyrobena z unikátního regionálního destilátu Awamori. Awamori je tradiční destilát destilovaný z čisté rýže po staletí a vyskytuje se výhradně na Okinawě. Pro výrobu této výjimečné vodky se Awamori třikrát destiluje v malých dávkách za použití tradičních kotlů. Tento propracovaný proces vede k obzvláště hladké, čisté a elegantní vodce, která ztělesňuje podstatu japonského řemeslného zpracování. Její čirá struktura, jemná sladkost rýže a jemná, sametová textura z ní činí prémiovou volbu pro znalce.

Hlavní parametry

Značka	Ukiyo
Druh	čirá vodka jak má být
Detail	vodka Ultra Prémiová
Původ	Japonsko
Barva	průzračná
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	vodka
Složení	voda, rýžový destilát
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.