

135 EAST HYOGO DRY GIN



OMSCHRIJVING

Biedt een krachtig bloemig aroma boven geuren van citrusvruchten. Deze gin heeft een zijdezacht, evenwichtig gevoel in de mond, een combinatie van citrus, bittere en bloemige tonen, terwijl sansho-peper het een warme, gepeperde afdronk geeft. Gekroond met het geheime ingrediënt: een scheutje gedistilleerde Akashi-Tai's Junmai-sake die de hitte van de sansho-peper verzacht.

VERKOOPARGUMENTEN

- Een authentieke Japanse gin: alle ingrediënten, inclusief de London dry gin botanicals, zijn afkomstig uit de Hyogo regio van lokale boerderij en met de hand geplukt.
- Unieke combinatie van originele London Dry Gin botanicals (koriander, jeneverbes, engelwortel), Japanse botanicals (yuzu, ume (Japanse pruim), sansho peper, shisoblad (groene perilla), sencha (groene thee)) en Akashi Tai Sake.

AWARDS

The Spirits Business : Master in 2024 | London Spirits competition : Gold in 2024 | Gin of the Year Awards : Gold in 2023 | The Gin Masters : Gold in 2023 | Ultimate Spirits Challenge : 90/100 in 2023

AANVULLENDE INFORMATIE

Land: Japan
Categorie: Gedistilleerd
Smaakprofiel: Aromatisch, Elegant, Fris
Gedistilleerd type: Gin
Alcohol percentage: 42.00

MERKINFORMATIE

135 East, vernoemd naar de 135e oosterlengtegraad waar de Kaikyo-distilleerderij in Akashi ligt, belichaamt de passie voor het ontdekken buiten de normale grenzen. Deze gin weerspiegelt de Taisho-periode in Japan, waar oosterse cultuur versmolt met westerse gebruiken. Door nieuwe en complementaire smaken te combineren, heeft 135 East een innovatieve en ongebruikelijke gin gecreëerd die de geest van culturele fusie vastlegt.