ETSU Double Orange Japanese Gin

Produzent	ETSU
Land/Gebiet	Japan/Japan
Produkt	Gin
Alkoholvolumen	43.0%
Inhalt	70 cl
Preis CHF	59.00

Der ETSU Double Yuzu Japanese Gin wird in der Akita Distillery in der japanischen Präfektur Akita auf der Insel Honshu destilliert. Die Präfektur Akita liegt an der Küste des Japanischen Meeres und erstreckt sich nach Osten bis zum Ou-Gebirge, dem längsten Gebirge Japans. Aus diesen Bergen bezieht ETSU Double Yuzu Japanese Gin seine frischen und leichten Aromen. Etsu Yuzu Gin wurde sieben Tage lang mit traditionellen Pflanzenstoffen wie japanischem Yuzu, Wacholderbeeren, Süssholzwurzel, Angelika, Koriander und Matcha mazeriert. Nach der Mazeration wird nur der Gin ohne die Botanicals destilliert, wodurch die Öle durchziehen können. Erst nach dem Destillationsprozess wird frisches Wasser aus der Bergquelle hinzugefügt, was diesem Gin seinen frischen Geschmack verleiht.

Der ETSU Double Orange Gin wurde sieben Tage lang mit traditionellen Botanicals wie japanischen Bitterorangenschalen, Wacholderbeeren, Süssholzwurzeln, Angelika und Koriander mazeriert und danach ohne die Botanicals destilliert, damit sich die Öle entfalten können. Erst nach dem Destillationsprozess wird frisches Wasser aus der Bergquelle hinzugefügt, das dem Gin seinen frischen Geschmack verleiht. Durch die Verwendung natürlicher Zutaten erhält er einen einzigartigen und leichten Abgang. In der Nase offenbaren sich Noten von Orange, Yuzu und Zitrone. Am Gaumen wiederum frische Orangen und ein Hauch von Yuzu. Ein überaus abgerundeter Gin, frisch im Abgang und rund.