Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Gin Roku Saskura Bloom by Suntory

Kategorie	Gin
Land	Japan
Region	
Produzent	Suntory
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	70 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	12809

Vinifikation / Ausbau

Roku, im Japanischen gleichbedeutend mit der Zahl sechs, enthält der Roku Gin sechs einzigartige japanische Botanicals: Kirschblüte und Kirschblätter, Yuzu, Sansho Pfeffer sowie Sencha- und Gyokuro-Tee. Diese repräsentieren Suntorys Versprechen, nur die besten Zutaten zu verwenden, die aus den besten Anbaugebieten Japans stammen. In japanischer Handwerkstradition, mit grösster Sorgfalt und viel Liebe zum Detail entsteht dieser perfekt ausbalancierte Gin.

Roku ist ein perfekt ausgewogener, aussergewöhnlicher Gin, der sechs unverwechselbare japanische Botanicals mit acht traditionellen Botanicals kombiniert. Mit viel Liebe zum Detail hergestellt, ist Roku der preisgekrönte Gin, der das Beste aus jeder Jahreszeit bietet.

Charakter

Nase: Kirschblüten und grüner Tee sorgen für ein blumiges und süsses Aroma.

Gaumen: Komplexer, vielschichtiger und dennoch harmonischer Geschmack verschiedener Pflanzenstoffe. Traditioneller Gin-Geschmack in der Basis, dazu charakteristische japanische botanische Noten mit Yuzu als Kopfnote. Glatte und seidige Textur.

Abgang: Der knackige japanische Sansho-Pfeffer verleiht dem Abgang eine kleine Schärfe.

Die Ernte wärend den vier Jahreszeiten fängt die schöne Natur Japans ein.

Sakura-Blüte, Sakura-Blatt, Yuzu-Schale, Sencha-Tee (grüner Tee), Gyokuro-Tee (raffinierter grüner Tee) und Sansho-Pfeffer. Sechs japanische Pflanzenstoffe, die über vier Jahreszeiten angebaut und sorgfältig ausgewählt wurden, um Roku, Japans authentischen Craft-Gin, herzustellen. Jede Pflanze wurde auf dem Höhepunkt ihrer Saison geerntet, um den besten Geschmack zu erzielen, und dann destilliert, um die Segnungen der Natur vollständig zu verkörpern. Die Ernte der vier Jahreszeiten wurde gemischt, um den ausgewogenen Geschmack von ROKU zu schaffen.