



EIKO JAPANESE PREMIUM

Vodka aus Zuckerrohrmelasse | Hokkaido

Eiko Premium Vodka wird mit 40 % ABV in einer 70-cl-Flasche abgefüllt.

HERSTELLUNG: Destilliert aus Zuckerrohrmelasse – eine in der Wodkaproduktion ungewöhnliche Basis, hergestellt mit Hokkaido-Quellwasser. Der Brand wird drei Mal destilliert und vierstufig durch Sand und weiße Birkenholzkohle gefiltert, wobei traditionelle japanische Filtertechniken angewendet werden, um sowohl Reinheit als auch die subtile Süße der Melassenbasis zu erreichen. **SERVIEREMPFEHLUNG:** Gekühlt pur in einem kleinen Glas servieren. Das geschmeidige, leicht süßliche Profil eignet sich hervorragend als Basis für Martinis, Cosmopolitans und japanische Highballs. Passt zu Tisch mit Sashimi, Sushi, Tempura und leichten Meeresfrüchte-Zubereitungen.

Tasting notes

Color

Kristallklar, hell und rein.

Aroma

Sauber, frische Zitrusnoten, subtile Blumennuancen.

Taste

Rein und geschmeidig, milder Zuckerrohrmelasse-Charakter, keine Schärfe.

Finish

Sauberer, weicher, frischer Abgang mit subtilen Kräuternoten.

EIKO Eiko, was im Japanischen "Ruhm" bedeutet, wird auf Hokkaido, Japans nördlichster Hauptinsel, hergestellt. Destilliert aus Zuckerrohrmelasse – einer ungewöhnlichen Basis für Wodka – und gefiltert durch Sand und weiße Birkenholzkohle mit japanischer Präzision. Der Brand profitiert durchgehend von der außergewöhnlichen Reinheit des Hokkaido-Quellwassers. Die Produktion wird durch dreifache Destillation und vierstufige Filtration definiert, woraus ein neutraler, geschmeidiger Brand mit ausgeprägtem regionalen Charakter entsteht.