



MASAHIRO OKINAWA GIN

Craft Recipe 01

Masahiro Okinawa Gin Recipe 1 est le premier gin artisanal d'Okinawa, distillé à partir d'awamori, une liqueur de riz originaire de la région. Recipe 1 contient des plantes telles que la roselle de la famille des hibiscus, des feuilles de goyave et du poivre long. Cependant, l'ajout le plus intéressant est le Goya, un melon amer vert et bosselé d'Okinawa. Un gin unique et vibrant aux notes fruitées du sud, mélangées à des épices qui renforcent le fond chaleureux et rustique de l'Awamori traditionnel.

Tasting notes

Color

Claire.

Aroma

Floral aux fruits tropicaux et aux notes vertes de melon amer.

Taste

La feuille de goyave confère au gin une sensation veloutée en bouche. Des accents floraux harmonieux de la roselle accompagnée de notes de melon amer. La saveur douce et âcre du fruit est adoucie par des notes terreuses de genièvre et de l'herbe verte fraîchement coupée. Les agrumes en fleur maintiennent les saveurs fraîches et vibrantes.

Finish

Fraîche, vive et persistante

A propos de la distillerie La distillerie Masahiro a été fondée en 1883 par Shobun Higa. Son père - Shozoku Higa - bénéficiait d'un nom très respecté dans le royaume de Ryuku et était autorisé à produire de l'Awamori. La tradition culinaire de Shozoku est toujours vivante à la Masahiro Distillerie, réputée pour ses techniques de production, ses qualités exceptionnelles et sa passion pour l'innovation. Okinawa Gin est né en 2017 sur l'île du sud du Japon, Okinawa. Inspirés par une culture et une tradition de plus de 130 ans, ils ont décidé de distiller selon les anciennes méthodes de fabrication Awamori. Contrairement aux distillateurs des pays occidentaux, la distillerie Masahiro utilise deux alambics uniques différents pour créer un goût unique que l'on ne trouve nulle part ailleurs.