



MASAHIRO OKINAWA GIN

Craft Recipe 02

Cette recette est la deuxième version du gin artisanal de la distillerie Okinawa - l'un des producteurs de gin les plus dynamiques du Japon. La "Recette 02" présente une saveur herbacée plus fraîche comparée à la "Recette 01" originale. "Masahiro Okinawa Gin Recipe 02" contient une grande quantité de Tankan, une variété d'agrumes typique d'Okinawa, associée à de la menthe du sud, des clous de girofle, de la pêche de lune, du gingembre et de la citronnelle afin de créer un gin artisanal au goût rafraîchissant et aromatique.

Tasting notes

Color

Transparente.

Aroma

Herbacé, caractérisé par des notes de menthe, de pêche et de gingembre.

Taste

Remarques d'agrumes, de mandarine et de citronnelle. Rehausse les saveurs de l'alcool de riz Awamori.

Finish

Fraîche, vibrante et longue.

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 Distellerie, 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.