135° EAST

JAPANESE ARTISAN GIN

MADE WITH DISTILLED SAKE SPIRIT

135° East Hyogo Dry Gin

Herkunftsland: Japan, Präfektur Hyogo
Destillerie: Kaikyo
Alkoholgehalt: 42% vol

Hyogo
Dry Gin Style

Hyogo Dry Gin Style: Zwischen Ost und West

135°East ist ein Gin, der von der Taish -Ära inspiriert ist, einer Zeit, in der die östliche Kultur mit den westlichen Bräuchen verschmolz. Die Stadt Akashi liegt genau auf dem 135. Längengrad Ost und wurde 1888 ausgewählt, um die japanische Standardzeit festzulegen. Die Japaner nennen sie «Toki no machi» (die Stadt der Zeit). Als Symbol für den Gin, war der 135. Meridian eine klare Wahl für die Kaikyo Distillery.

Durch die Kombination neuer Geschmacksrichtungen mit den klassischen Botanicals des London Dry Gin, hat Kimio Yonezawa einen innovativen Stil geschaffen. Zunächst sammelte und testete der Master Distiller & Blender rund 50 Pflanzen aus ganz Japan. Nach einer sorgfältigen Auswahl wählte er die 5 japanischen Botanicals (Yuzu, Sansho-Pfeffer, Sensha-Tee, Ume, Shiso-Blatt), die am besten zu den 3 traditionellen Gin-Zutaten (Wacholderbeere, Koriandersamen, Engelwurz) passen und gleichzeitig die Energie und Originalität vermitteln, die er sich für seine neue Kreation vorstellte.

Fertigungsprozess

Ein überraschender Hauch von Sake

135° East zeichnet sich durch einen Hauch von destilliertem Sake aus, der von der Akashi Sake Brewery hergestellt wird. Da Reis im Mittelpunkt der japanischen Geschichte steht, wird für die Herstellung von 135° East Gin Junmai-Sake verwendet, der wiederum aus Yamadanishiki-Reis hergestellt wird, der als «König des Reises» gilt. Nach der Destillation zeigt er eine einzigartige Feinheit, die die 5 japanischen Botanicals sanft umhüllt und begleitet.

Familie Yonezawa
Erbe & Ehre seit 1856

Familie Yonezawa, die seit 1856 Sake braut, begann im Jahr 1917 mit der Herstellung von Destillaten.
100 Jahre später lancierte Kimio Yonezawa, unser Master Distiller & Blender, den 135° East, um seinem Familienerbe die Ehre zu erweisen und das 100-jährige Jubiläum des Familienunternehmens zu feiern. Dies ist der Ursprung der Destillerie Kaikyo, ein Name, der an die berühmte Akashi-Kaikyo-Brücke angelehnt ist, die sich vor der Destillerie befindet.

Fakten

- Das Familienunternehmen steht für langjährige Erfahrung und für den Erhalt der Traditionen und des Handwerks
- Perfekt ausgewogen mit einem Hauch Sake, Noten von Yuzu und Sansho-Pfeffer – für den typischen „Hyogo-Stil"
- Sorgsam ausgewählte und chargenrein destillierte Botanicals
- Verwendung von sowohl japanischen als auch traditionellen London-Dry-Style Botanicals
- Komplex und zugleich harmonisch
- Im Geruch blumig und mit Noten von fruchtigen Zitruszesten
- Weich und ausgewogen im Geschmack, mit einem würzigen Nachklang nach Pfefferminz
- Pur, auf Eis oder als Gin Tonic mit Yuzu Peels genießen.

223-2/10.2021

Marussia Beverages Germany GmbH · 95349 Thurnau · Germany
Bestellung: E-Mail orders-de@mbev.com · Phone +49 9228 9900-0 · Fax +49 9228 9900-51

HYŌGO 135° EAST DRY GIN

JAPANESE ARTISAN GIN

MADE WITH DISTILLED SAKE SPIRIT

STIMULATE THE UNEXPECTED

KAIKYO DISTILLERY 海峡 蒸溜所

@135EastGin