

Komasa Hojicha Gin



Un gin très original, produit sur une base de shochu, de thé Hojicha et de coriandre. Chaque ingrédient est infusé indépendamment des autres. Le nez est complexe, sur des notes de café torréfié, de chocolat et d'agrumes. La bouche est franche, sur le thé vert, les épices. Il est iodé et la finale est longue, sur la violette et les épices.

Complexité et puissance

?? ??????????????
50cl - alc. 40% vol.

Type de produit: Gin
Alcool: Alc. 40% Vol.
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: Komasa Jyozo
Région: Préf. de Kagoshima

A propos de la distillerie : Komasa Jyozo a été fondée à Kagoshima en 1883 par Komasa Ichisuke, et est depuis lors spécialisée dans la production de shochu. La distillerie lance son premier gin en 2018, un nouveau défi qui s'appuie sur plus de 130 ans d'histoire et sur la maîtrise des techniques de production du shochu traditionnel. Un gin fabriqué à partir de baies de genièvre, d'épices et d'écorces d'agrumes.

Le Hojicha : Est un thé vert torréfié traditionnel du Japon. Il est produit à partir de Banacha (la dernière récolte de thé). Ses feuilles ont l'apparence de copeaux bruns. Il est apprécié pour ses saveurs torréfiées, boisées et une saveur légèrement douce.