

GIN
HANDCRAFTED
ETSU

GIN ETSU ДЖИН ЭТСУ



Джин

Зона производства: Япония, Хоккайдо

Содержание алкоголя: 43%

Объем бутылки: 0,7 л

ETSU – премиальный крафтовый японский джин.

Джин Этсу был создан на дистиллерии Asahikawa, Хоккайдо, по секретному рецепту с использованием нескольких азиатских растительных компонентов (ягоды можжевельника, цедра апельсина и юдзу (продукт естественной гибридизации мандарина и ичанского лимона), семена кориандра, корень ангелики и лакрицы).

Для производства джина используется 100%-ный дистиллят из сахарного тростника.

24-часовая мацерация растительных ингредиентов с юдзу, горьким апельсином, лакрицей, кориандром и корнем ангелики помогает ярче передать ароматические свойства напитка. В аромате преобладает желтый юдзу.

Однократная перегонка сахарного тростника в перегонных кубах вида Pot Still с лебединой шеей позволяет получить дистиллят крепостью 95° алк. Далее уровень алкоголя понижают до 43° путем добавления чистой воды с горы Taisetsu.

Джин проходит угольную фильтрацию.



Органолептические характеристики:

Цвет: чистый, прозрачный.

Аромат: цветочно – растительные тона, дополненные яркими нотками юдзу.

Вкус: свежий, сбалансированный, с оттенками ягод можжевельника, перца, зеленого чая и лакрицы.

Послевкусие: ярко прослеживаются нотки юдзу и перца.

Рекомендации к употреблению: со льдом, содовой, тоником, в составе коктейлей.

Оценки и рейтинги:

The Spirits Business – Master 2019 Asia,

San Francisco World Spirits Competition 2018 – Двойная Золотая медаль,

Concours Mondial de Bruxelles 2017 – Серебряная медаль.