

Impact Dry Gin Джин Импа́кт Драй

Страна: Япония

Регион: префектура Тоттори (о.Хонсю)

Производитель: Chiyoumusubi Sake Brewery

Категория: Лондон Драй

Крепость: 47% об.

Состав: вода очищенная, спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья, вещества вкусоароматические натуральные: «Можжевельник», «Гвоздика», «корка цитруса Юдзу», «лимон», «корка цитруса Хассаку», «Горький апельсин», «Апельсин», «Кориандр», «Имбирь», «Корень ангелики», «Лавровый лист», «Корица», «Черника»

Особенность: ремесленный крафтовый джин, изготовлен вручную и смешан с качественными и местными, подлинно японскими ингредиентами; основные растительные компоненты, такие как юдзу, апельсин хассаку, лимон и имбирь, используются в технологии дистилляции базового спирта из риса сорта Горики* и дополняются можжевельником, кориандром, дягилом, лавровым листом и др.

Цвет: прозрачный

Аромат: яркий, наполнен оттенками можжевельника, цитрусовых фруктов, щедро дополненными оттенками специй и трав

Вкус: элегантный, сухой, обладает освежающей, деликатной и утончённой палитрой даже при его крепости, послевкусие стойкое, пряное, цитрусовое

Температура подачи: 4-6 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, а также в составе премиальных коктейлей

*Горики – это редкий сорт риса, который встречается только в префектуре Тоттори и знаменит своим многогранным вкусом, уникальным в каждом аспекте.



Chiyoumusubi Sake Brewery — знаменитая в Японии компания по производству традиционных спиртных напитков, ведущая свою историю с 1865 года. Название компании дословно переводится как "вечные связи с людьми". Оно символизирует любовь и дружбу между близкими людьми. Создание счастья — это философия компании Chiyoumusubi.

Компания находится в живописном месте, префектуре Тоттори, в окружении природных пейзажей невероятной красоты. Именно в этой префектуре выращивают уникальный рис сорта горики, из которого получаются лучшие виды саке. Специализируясь на производстве саке и сётю из безопасных и натуральных ингредиентов, команда Chiyoumusubi стремится внести свой вклад в счастье людей во всем мире.

«Наша миссия — унаследовать традиционные методы ремесленников саке Идзумо, которые были переданы в регионе, и внести свой вклад в развитие общества посредством производства саке. Каждый день выдающиеся производители, опытные и молодые изготовители саке собираются вместе, чтобы поговорить и многому научиться друг у друга. Всех нас объединяет желание помочь людям сохранить хорошее здоровье посредством производства вкуснейшего и качественного саке.»

Тоттори – префектура, расположенная в регионе Тюгоку на острове Хонсю, Япония. Административный центр префектуры – город Тоттори. Здесь сосредоточено большое количество сельскохозяйственных угодий (груши, лук, арбузы), префектура также является крупным производителем риса и саке. Также местность известна своими вкусными блюдами из морепродуктов, такими как крабы и рыба-фугу.