

Ukiyo Tokyo Dry Gin Джин Укиё Тóкио Драй

Страна: Япония

Производитель: Drinksology Kirker Greer

Категория: Лондон Драй

Крепость: 40% об.

Состав: спирт на основе сётю, можжевельник, кожура грейпфрута, мандарина, юдзу и микан, цветки и листья сакуры, перец сансё, кориандр, анис и другие ботаникалы

Особенность: изготовлен на основе традиционного японского алкогольного напитка сётю – для производства зерно сначала дистиллируется в сётю категории Pot Still, затем сётю подвергается повторной дистилляции с 11 растительными компонентами (можжевельник, юдзу, микан, сакура, сансё и т.д.)

Цвет: прозрачный

Аромат: яркий, наполнен оттенками можжевельника, сосны, специй, ментола, пряных трав и разнообразных цитрусовых нюансов

Вкус: элегантный, сухой, с тонами цитрусовых фруктов, кардамона, перца, мяты, дягиля, розмарина, хвойной смолы, свежих лекарственных трав в послевкусии

Температура подачи: 10-14 °C

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

Токийский сухой джин – это выражение и прославление разнообразного терруара Японии, вкусы и ароматы традиционного японского урожая.

Ukiyo Japanese Blossom Джин Укиё Джапані́з Блóссом

Страна: Япония

Производитель: Drinksology Kirker Greer

Категория: Современный стиль

Крепость: 40% об.

Состав: спирт на основе сётю, можжевельник, цветки и листья сакуры, цветы пармской фиалки, кожура апельсина и мандарина, кориандр и другие ботаникалы

Особенность: изготовлен на основе традиционного японского алкогольного напитка сётю – для производства зерно сначала дистиллируется в сётю категории Pot Still, затем сётю подвергается повторной дистилляции с 11 растительными компонентами (можжевельник, мандарин, специи, цветки сакуры и т.д.)

Цвет: прозрачный

Аромат: насыщенный, наполнен тонами можжевельника, вишневого цвета и апельсина, которые дополнены нюансами фиалки, кориандра и древесных пряностей

Вкус: свежий, утонченный, с оттенками сладких цитрусовых фруктов, цветочными нюансами (сакура, роза, фиалка, лаванда), тонами можжевельника и корня дягиля в послевкусии

Температура подачи: 10-14 °C

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

В Японии есть мимолетный период весной, когда цветет сакура (вишня). В традиции, известной как «Ханами», люди выходят праздничёвывать каскад этих цветов и смену сезона. Именно в честь данного события выпущен джин Ukiyo Japanese Blossom.



**DRINKSOLOGY
KIRKER GREER**
Innovation in spirit.

Японское слово «укиё» буквально переводится как «плывущий мир». Оно обозначает состояние души, в котором человек воспринимает жизнь в красоте текущего момента, отстранённую от трудностей и забот. Наверное, лучшим аналогом в европейской культуре будет понятие гедонизма, способности получать наслаждение, несмотря ни на что.

Линейка крепкого алкоголя из Японии Ukiyo Spirits была рождена в Чибе, городе в 40 километрах к востоку от Токио, и символизирует чистоту традиционного японского винокурения. Тонкие ароматы напоминают о японской природе: цветочный джин Ukiyo Blossom — о побережье Кагосимы, цитрусовый джин Ukiyo Yuzu — о горном утре в Синдзюку, а рисовая водка Ukiyo Japanese Vodka — о мягкой силе духа обитателей этих краёв. В основе всех напитков из линейки Ukiyo Spirits — сётю, японский дистиллят из риса, ржи и сладкого картофеля крепостью 20-25%, а также многочисленные растения, как традиционные — можжевельник, цитрусовые, специи,



так и эндемичные для Японии, как, к примеру, цветы сакуры или местная разновидность юдзу, гибрида мандарина и лимона.