

## **Matsui The Hakuto Premium** **Джин Матсуи Зе Хакуто Премиум**

**Страна:** Япония

**Регион:** префектура Тоттори

**Производитель:** Matsui Shuzo

**Состав:** 14 растительных компонентов, таких как кожа юдзу, японский перец сансё, гёкуро, сакура и местный фирменный продукт Тоттори — груша Наси, а также 5 растительных компонентов премиум-класса

**Крепость:** 47 %об.

**Стиль:** Современный стиль

**Цвет:** кристально-прозрачный

**Аромат:** переплетаются цитрусовые оттенки и нотки пряностей, окруженные узнаваемыми нотками можжевельника, кориандра, груш и трав

**Вкус:** мягкий, гармоничный, обволакивает нежными тонами мандарина и грейпфрута, дополненными нотками перца, пряностей и груш в продолжительном, согревающем послевкусии

**Температура подачи:** 4-8°C

**Рекомендации к употреблению:** в чистом виде, с тоником, в составе сложных коктейлей

Результат мастерства и традиций японских винокуров из Kurayoshi Distillery. Для его производства используют 14 растительных компонентов, собранных в разных регионах Японии, таких как кожа юдзу, японский перец сансё, чай гёкуро, цветы сакуры и местная гордость префектуры Тоттори — груша Наси. Кроме того, в состав джина входят 5 растительных компонентов премиум-класса, которые придают ему более сложный и насыщенный аромат. Джин проходит дистилляцию в медных аппаратах и разбавляется родниковой водой с близлежащей горы Дайсен до 47% крепости.

Название джина “The Hakuto” означает “белый кролик” на японском языке. Это символ вечной жизни, исцеления и жертвенности в японской культуре. По легенде, белый или лунный заяц живет на Луне и делает эликсир бессмертия из плодов дерева жизни. В префектуре Тоттори есть храм, посвященный этому божеству.

Джин “The Hakuto” Premium получил множество наград на международных конкурсах за свое высокое качество и уникальность. Среди них — золотая медаль на “World Gin Awards, 2020” в категории “Contemporary Style Gin”, серебряные медали на “International Spirits Challenge” в 2021 и 2020 годах, “San Francisco World Spirits Competition, 2021”, а также бронзовая медаль на “International Wine&Spirit Competition, 2021”.

