

Weinzentrale

EBERLE

KI NO BI Sei Kyoto Dry Gin - The Kyoto Distillery

Art.-Nr: 60515



Beschreibung:

Feinste Aromensegmente von Tee-Blüten, Yuzu-Frucht, herbe Kräuter, Mandarinen, tropische Südfrüchte, Litschi und Nashi-Birne. Der Ki No Bi ruht auf einem Bett von feinsten Kräutern, Zypressenholz und Wacholderbeeren, die geduldig die Zunge massieren! Ein japanisches Gin-Gesamterlebnis

Hersteller:

Die Meisterdistiller Alex Davies und Marcin Miller haben dieses japanische Gin-Elixier kreiert. **Ingredienzien:** gelbe Yuzu, Hinoki-Holz-Chips (japanische Zypresse), Bambus, Goyokuro-Tee und Sansho-Pfeffer. Aus dem Japanischen übersetzt bedeutet KINOBI "Schönheit der Jahreszeiten".

Anbau:

Die Meisterdistiller Alex Davies und Marcin Miller haben dieses japanische Gin-Elixier kreiert. **Ingredienzien:** gelbe Yuzu, Hinoki-Holz-Chips (japanische Zypresse), Bambus, Goyokuro-Tee und Sansho-Pfeffer.

Rebsorte -	Region Kyoto	Alkoholgehalt 54,5 % Vol.	Trinktemperatur 12-14 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Landwein Oberrhein	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken aromatisch & würzig	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,7 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe ohne Farbstoff	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Säure



Passt zu



Sushi



Cocktails



Aperitif