

# 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.

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

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Säure



## Passt zu



Sushi



Cocktails



Aperitif