

JAPANI, **Ki No Bi**



Ki No Bi (= "Sesonkien kauneus") on saanut inspiraationsa Japanilaisista laadun tavoittelusta. Se tislataan, sekoitetaan ja pulloitetaan Kiotossa. Ki No Bi on valmistettu tunnistettavalla kuivalla tyyliillä, mutta selkeällä japanilaisella aksentilla. Kyoto Distillery on Japanin ensimmäinen oma ginin tislaamo, joka on saanut inspiraationsa Kioton historiasta ja käsityötaidosta.

Ki No Bi Kyoto Dry Ginin valmistus

Ki No Bi Kyoto Dry Gin on valmistettu japanilaisista botanicseista, kuten keltaisesta yuzusta Kioton prefektuurin pohjoisosasta, gyokuro-teestä Ujin alueelta sekä vihreistä sansho-marjoista.

Ki No Bi käyttää riisiviinapohjaa ja vertaansa vailla olevaa vettä, joka on peräisin Fushimilta, maailmankuululta sake-panimoalueelta. Ki No Bi sisältää 11 kasvipiperäistä ainesta jotka on ryhmitelty kuudeksi elementiksi, jotka maseroidaan ja tislataan erikseen ennen sekoittamista Fushimi-veden kanssa prosessissa, jota kutsutaan konwaksi.

Lisätietoja

Alue

Japani

SKU

600073