

Tenjaku Gin

TENJAKU GIN

NOTE GENERALI

Tipologia Gin

Zona produttiva Fuefuki

Botaniche Ginepro, coriandolo, scorza di limone e arancia, radice di angelica, corteccia di cassia, liquirizia, radice di giaggiolo, noce moscata, cannella, yuzu, sansho, tè verde ed estratto di pesca.

Produzione Per la produzione viene utilizzato un alambicco in acciaio inox lavorato elettricamente che permette un controllo estremamente preciso della temperatura.

Gradazione alcolica 37,5% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente cristallino.

Profumo Al naso prevale da subito un delicato ginepro, seguito da note floreali e frasche di agrumi.

Sapore Facile da bere, dal carattere delicato ed elegante, con un contrasto tra note calde e rinfrescante.

Miscelazione Perfetto per un Gin Tonic con Fentimans Premium Indian Tonic Water.



FUEFUKI / GIAPPONE



ANNO DI FONDAZIONE | 2012



MATERIE PRIME | GINEPRO, YUZU E
ALTRÉ BOTANICHE



METODO DI DISTILLAZIONE | TRADIZIONALE ALAMBICCO IN
RAME E ALAMBICCO IN ACCIAIO INOX



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Spirits S.p.a.


MEREGALLI
Spirits

powered by
 **GRUPPO MEREGALLI**