

KI NO BI

KYOTO DRY GIN

Ki No Bi betyder "sæsonernes skønhed" og er den første gin, der er lavet på Kyoto Distillery. Stifterne af destilleriet er engelske, og det gør ginnen genkendelig, men med distinkt japansk accent. Ki No Bi Kyoto Dry Gin er skabt af klassiske japanske ingredienser som fx gul yuzu, bambus og grønne sanshøbær, som bedst beskrives som japanske peberkorn. Ki No Bi er baseret på ris og uforligneligt vand fra det berømte sakeområde Fushimi.

FAKTA

Type: Gin

Land: Japan

Flaskestørrelse: 70 cl

Alkoholprocent: 45,7%

NOTER

Ægteskabet mellem det engelske ophav og den japanske inspiration fornægter sig ikke, når man smager Ki No Bi. Den har både duft og smag af yuzu, som er en kompleks japansk citrusfrugt. Enebærtonerne giver et interessant afsæt for både bambus og sanshøbær, og det giver ginnen et eksotisk strejf, der dog fremstår ekstremt stramt. Smagen slutter med lidt varme fra ingefæren og de øvrige krydderier – fx rosmarin.

