

Ukiyo

浮世 UKIYO

Ukiyo Rice Vodka Vodka

Steve Pattison und Richard Ryan gründeten 2007 das Unternehmen Kirker Greer und füllten das Markenportfolio über die Jahre mit Whiskeys, Gins und sonstigen Spirituosen auf. 2021 ergänzte man das bereits vielseitige Angebot durch einen japanischen Reisvodka und zwei japanische Gins, die den Namen «Ukiyo» tragen. Der Vodka wird in einer Awamori-Brennerei im Süden der Insel Okinawa

gewonnen. Als Ausgangsrohstoff dient thailändischer Langkornreis der Sorte Indica, der unter der Verwendung von schwarzem Koji fermentiert und einfach destilliert wird. Der hierdurch entstandene Awamori durchläuft anschliessend eine erneute Destillation, um einen hochprozentigen Spiritus zu ergeben, der nach der Zugabe von Wasser als 40% Reisvodka abgefüllt wird.



Tasting Notes

Nase:	Weich, süß, blumig
Geschmack:	Veilchen, Zitrusfrüchte

Ukiyo

Ukiyo Japanese Rice Vodka wird auf der tropischen Insel Okinawa hergestellt, die Teil der Inselkette zwischen dem japanischen Festland und Taiwan ist. Er wird aus einer Ernte von langkörnigem Indica-Reis hergestellt, der zu einem traditionellen japanischen Awamori-Geist destilliert wird. Dieser Awamori-Geist wird dann zu unserem reinen Ukiyo-Reisvodka redestilliert.

Artikel-Nr. 341313

Flaschengrösse: 70 cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

Verpackung:

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 5060434133182

Karton: 5060434133229.

