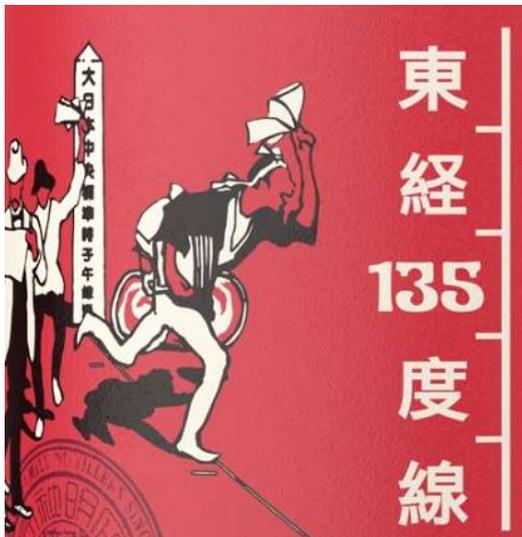




THE CLUB



Gin	Kaikyo 135° East Hyōgo
Style	Dry Gin
Ursprungsland	Japan
Volumen	0.7 l
Alkoholgehalt	42.0 %
Botanicals	Koriander, Zeder, Sake, Yuzu
Nuancen	zitrus, pfeffrig, leicht floral
Preisbereich	30,00 – 35,00 €

Tradition trifft auf Klasse!

Ursprünglich 1856 als eine Sake-Brauerei gestartet, begann die Familie **Yonezawa** erst Anfang des 20. Jahrhunderts damit, zu destillieren. Anfang des 21. Jahrhunderts wurde dann schließlich die Kaikyo Destillerie gegründet und die Geburtsstunde des **135 East Gin** wurde geschrieben – eine Hommage und eine Ehrung der Familiengeschichte. Vereint werden traditionelle japanische Botanicals, sodass der Gin durch Yuzu eine tolle Fruchtigkeit erhält und durch Sensha, Shiso und Sansho-Pfeffer mit einer tollen Würzigkeit spielt. Namensgebend ist der 135. Meridian, der nahe der Kaiko Destillerie liegt.

How. To. Drink.

Besonders gut macht sich der Kaikyo 135° East Hyōgo als G&T mit einem **Dry Tonic** von **Aqua Monaco**. Alternativ kommen die würzig fruchtigen Noten in einem **Tokyo Gin Smash** hervorragend zu Geltung. Hierzu 3 Kumquats und 2 Zwetschgen zusammen mit 2 Zweigen Zitronenmelisse in einem Shaker muddeln. 6cl Gin, 3cl Limettensaft und 2cl Zuckersirup hinzugegen, den Shaker mit Eis auffüllen und kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas mit Eis abseihen, mit Sodawasser aufgießen und mit einem Melissenblatt garnieren.

Cheers!

Ihr hab den Cocktail nachgemixt? Zeigt uns eure Cocktails auf Instagram mit **#kiezundko**

