



THE KYOTO DISTILLERY
KI NO BI Kyoto Dry Gin

KI NO BI: 'The Beauty of the Seasons' = 'Az évszakok szépsége'



Rizs alapszesz (rice based spirit, RBS)

Eltérően a gin gyártáshoz általánosan használt gabona (búza, árpa, kukorica) vagy cukornád melasz alapszeszekről, a KI NO BI Gin rizs alapszeszt használ. Vaníliás krémesség, enyhe citrusosság és illatos perjefű aromái jellemzik. Az alapszesz 95%-96% alkoholfokkal érkezik, amelyet 57%-ra hígítunk a gin másodleparlása előtt

KI NO BI Kyoto Dry Gin

A fűszernövények 6 csoportja



1. BASE (Borókabogyó (Juniper), Nőszirm (Orris) , Hinoki fa)

Az ízesítés alapja. A 3 fűszernövény a teljes ízesítés 50%-át teszi ki

2. CITRUS (Yuzu, Citrom (Lemon))

A Yuzu japán citrus, tökéletes érettséggel szüretelve, hámozott héját használjuk

3. HERB (Sansho bors (pepper), Kinome rügy (sprout))

A Sansho bors széles körben elterjedt a japán gasztronómiában. A ginhez nem csak a bors szemek, hanem a rügyek és levelek (Kinome) és a hímivarú virágok is felhasználásra kerülnek.

4. SPICE (Gyömbér (Ginger))

A gyömbér fűszerességet és lédús ízérzetet ad a ginnek

5. FRUITY & FLORAL (Bambusz levelek (Bamboo leaves), Kínai bazsalikom (Red perilla, csalánféle))

Gyümölcsös és virágos aromákat kapunk ettől a két összetevőtől

6. TEA (Gyokuro zöld tea (green tea))

Gyokuro nevű, különleges zöld teát használunk (Sencha teát), ízességet és harmóniát ad a ginhez

KI NO BI Gin jellegzetessége



Hinoki fa: japán ciprus; olajos, gyantás; édes citrusos hatás



Yuzu citrus: emlékeztet a mandarinra, narancsvirágra, az édes Amalfi parti citromra



Sansho bors: keleties, fűszeres aromákat adja, főképp a gin lecsengésében



Gyokuro zöld tea: virágok és zöld fű illata, de fehér csokoládé és édes teasütemény aromáival

De ne feledjük: a gin elengedhetetlen ízesítője a borókabogyó!
A KI NO BI Gin **makedón** borókat használ



A large, polished copper distillation still is the central focus of the image. It has a bulbous base and a long, curved neck that leads to a condenser. The still is surrounded by a complex network of stainless steel pipes, valves, and other distillation equipment. In the background, there are more copper vessels and a wall with a logo that partially reads 'THE' and 'LERY'. The lighting is warm, highlighting the metallic surfaces.

A KI NO BI Gin **egyedi**
technológiája:
a 6 receptúrát maceráció után
külön-külön pároljuk le!

A 6 különböző ízvilágú desztillátum megfelelő arányban **házasításra** kerül a végleges ízvilág kialakítása céljából. Az eredmény különleges: **az ízek harmónikusabban egyesülnek**, mintha az összetevőket azonos arányban, de együtt pároltuk volna le



"Fushimi" vizet használunk

A víz fontossága kiemelkedő. A KI NO BI Gin **nem használ "ipari"** (pl. ioncsere vagy fordított ozmózis) eljárásokat a víz tisztítására. Ilyen eljárások tökéletesen tiszta, de ugyanakkor teljesen semleges, minden karaktertől, textúrától mentes vizet eredményeznek.

A Ki NO Bi Gin lepárlója **Fushimi**, a híres szaké-termelő régió közelében fekszik, Kyoto-tól délre. A "Fushimi" név a 'fusu' (rejtett) és 'mizu' (víz) szavakból ered, ami tökéletesen kifejezi az itteni források **vizének titkát, tisztaságát, selymességét, ízvilágát, melyet tisztító eljárások nélkül, közvetlenül használunk fel**





KI NO BI ('The Beauty of the Seasons') Gin

Klasszikus dry gin, japán stílusban. Eredeti és egyedi japán fűszernövények, mint a yuzu, bambusz, hinoki fa, gyokuro tea, sanshō bors teszik különlegessé.

45.7% alkoholtartalommal palackozva.

Receptúra/fűszernövények:

Fűszercsoport neve	Összetevők
Base (礎)	Borókabogyó, Nőszirm, Hinoki fa
Citrus (柑)	Yuzu, Citrom
Tea (茶)	Zöld tea (Gyokuro)
Spice (辛)	Gyömbér
Fruity&Floral (芳)	Kínai bazsalikom levél, Bambuszlevél
Herbal (凜)	Sansho bors, levél és rügek



KI NO TEA (KINOBI with Gyokuro & Tencha teákkal)

Az 1879-ben alapított Hori-Shichimeien teacéggel közösen fejlesztve, a Kyoto-tól délre fekvő, híres Uji tea-régió super-premium teafüveinek felhasználásával
A Tencha és Gyokuro teák intenzív, telt ízeket és a teákban természetesen kialakuló csodálatos, citrusos, fehér csokoládés édességet adják a ginhez. A teák az 1300-as évek óta létező Okunoyama teaültetvényen teremnek.

Receptúra/fűszernövények:

Fűszercsoport neve	Összetevők
Base (礎)	Borókabogyó, Nőszirm, Hinoki fa
Citrus (柑)	Yuzu, Citrom
Tea (茶)	Zöld tea (Gyokuro és Tencha)



KI NO BI "SEI"

KI NO BI Gin

"Navy Strength"

erősséggel

54.5%

alkoholfokkal

KI NO BI SEI az eredeti KI NO BI ginnel azonos módon készül (6 fűszercsoport, külön maceráció, külön desztillálás, végül a kész desztillátumok házasítása), de egyedi, a klasszikus KI NO BI-tól eltérő receptúrával* és magasabb alkoholfokon, a tradicionális "British Navy Strength" erősséggel, 54.5%-kal palackozva.

Erőteljesebb testesség, viszkozitás, krémesség jellemzi, koktélok kiváló összetevője.

* A magas alkoholfok ízdús, vagyis ízben is erős gint kíván meg, mert így harmonikus ízvilágot kapunk, nem az alkoholos erősség dominál.



KI NO TOU

Kyoto Old Tom Gin

A Yonaguni

szigeten előállított

Kokutou (fekete

cukor) érzéki

édessége

Az 'Old Tom' gin stílus az 1700-as években volt népszerű, a cukor hozzáadásával módosított ízvilág a holland Genever és a London Dry Gin között helyezkedik el. Akkoriban a fekete kandúr (az Old Tom; tomcat) a ginek és gin-kocsmák szimbólumává vált. Az 1800-as évek során a könnyedebb, "szárazabb" (vagyis cukormentes) Dry Gin stílus győzedelmeskedett. A KI NO TOU Kyoto Old Tom Gin ennek a régi stílusnak az újraélesztése.



KI NO BI

Haskap Liqueur

"Sloe Gin"

mintára, japánul!

Limitált kiadás, együttműködésben a Tokyo International BarShow-val, immár harmadik alkalommal. A KI NO BI Haskap Liqueur a tradicionális, kökényalapú "Sloe Gin" mintájára készült, de Japánban honos "haskap" (honeyberry; kék mézbogyó) és "ume" (Japanese plum; japán kajsz) felhasználásával.

KI NO BI palack és címke: "karakami" design-al (ősi, fából faragott sablonon kézzel nyomtatott papírdíszítés). A KI NO BI sablon, ami a nagy képen látható, az 1600-as években, a Kyoto-i Kira Karacho műhelyben készült, és bogyós gyümölcsök mintái vannak rajta - egyértelmű kapcsolódás a KI NO BI Ginhez



KI NO BI Mizuwari (hideg vízzel)

KI NO BI Gin 30ml, Fushimi víz 30ml, gömb jég



KI NO BI Gin italok



KI NO BI Gin&Tonic

KI NO BI Gin 30ml, Tonic 60ml, jég + yuzuhéj (szezonban!)

KI NO BI Oyuwari

KI NO BI Gin 30ml, forró víz 30ml; mint a japán szaké!



KI NO BI Saketini (Szaké Martini)

KI NO BI Gin 60ml, japán szaké 1 bárkanál; keverőpohárban!