

Japanese Craft Spirits Master Class

*Entdecken Sie den Gin und Absinth der Echigo Yakuso Distillery,
die Bitterliköre und den Amaro von Iseya Distillery
- sowie die neuesten Trends japanischer Craft-Spirituosen und Liköre.*

Tasting List alle 1CL

Yaso Enzyme

Yaso 80 Spirits

Yaso 100 Gin

Yaso Orange Gin

Yaso Lemon Gin

Yaso Absinthe

Scarlet The First

Scarlet Aperitivo

Scarlet Cask Marriage

Scarlet Menta Amaro

Scarlet Verde Amaro

Scarlet Radice Amaro

Echigo Yakuso Distillery

Echigo Yakuso wurde vor 47 Jahren gegründet und beschäftigt sich seither mit der Erforschung und Entwicklung von Produkten, die Wildgräser und Fermentationskraft unter dem Motto „Gesundheit“ kombinieren. Unser Hauptprodukt „ECHIGO YAKUSO.LTD ENZYME“ besteht aus drei Elementen: den Zutaten aus Wildgras, dem Behälter, der ein Topf ist, und dem Klima in Joetsu, das für die Fermentation geeignet ist. Dies ist das einzige Produkt in der Fermentationsindustrie, dessen Sicherheit garantiert ist und das von der japanischen Gesellschaft für Präventivmedizin für Krankheiten bei Erwachsenen empfohlen wird. Wir bieten Produkte an, die Ihnen ein Lächeln und Gesundheit durch die Kraft des aus der Natur stammenden Wildgrases bringen. Der Alkohol ist ein Nebenprodukt des Herstellungsprozesses von Naturkostprodukten (Enzymprodukten), die aus 80 verschiedenen Wildkräutern hergestellt werden. Daraus wird die „einzigartige Spirituose“ hergestellt, der weitere Botanicals hinzugefügt und redestilliert werden, um den einzigen „unvergesslichen Gin“ zu kreieren.



Iseya Distillery

Iseya Shuzo ist eine kleine, handwerkliche Destillerie im traditionellen Stil, die in einem über 100 Jahre alten, renovierten Bauernhaus im historischen Dorf Ohara (Stadt Sagami, Präfektur Kanagawa) untergebracht ist. Der Gründer, Tatsuya Motonaga, ist ein ehemaliger Barkeeper, der über 70 Brennereien in Europa bereist hat - vor allem in der Schweiz, Frankreich und Schottland - und dabei die Leidenschaft für authentische, lokale Spirituosenkultur entdeckte. Seine Vision: Ein japanisches Amaro - inspiriert vom italienischen Kräuterlikör, aber mit japanischen Botanicals, lokalen Zutaten und eigenem Stil. Die Produktlinie SCARLET ist ein einzigartiger Bitterlikör, der mehr als 25 Kräuter, Wurzeln und Gewürze vereint. Einige davon stammen aus eigenem Anbau. Die Herstellung erfolgt vollständig in Handarbeit - von der Mazeration bis zur Abfüllung.

