

Akashi „ Crafted by Toji ” japonská whisky Eigashima White Oak 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Japonsko



EAN

4969265725485

Kód produktu

WJ000720

Akashi whisky je jediná whisky na světě, kterou vyrábí Toji (velmistr v oboru výroby saké) implementací metod výroby saké do procesu výroby whisky. Použitý destilát je menší než ve skotských a jiných japonských lihovarech, což zase snižuje hladinu alkoholu. Výsledkem je, že whisky Akashi nevyžaduje tak dlouhý proces stárnutí.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Akashi „ Crafted by Toji ” japonská whisky

Eigashima White Oak 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Japonsko

Popis

"Whisky Akashi se destiluje v Japonském lihovaru White Oak ve městě Akashi v oblasti Hyogo. Whiskey se zde destiluje pouhý jeden, maximálně dva měsíce v roce a proto je produkce velmi omezená a whisky se tak stává výjimečnou. Dokonalé sladké vůně a jemné chuti dosahuje hlavně zráním v sudech Ex-Bourbon a následném finálním dozrání v sudech Ex-Sherry. V chuti se jemně prolíná vanilka, koření, syrová kukuřice a marshmallow. V minulém desetiletí se objevily pod štítky White Oak a Akashi, ale palírna Eigashima má dlouhou historii se sake a shochu. Získali licenci k destilování whisky v roce 1919. Tato směs je nazvaná "červená", díky jejímu štítku - je výrazem vstupní úrovně. Pokud jde o producenty se třemi jmény, je zde rychlé vysvětlení: palírna Eigashima a shochu mají lihovar White Oak, který někdy uvolňuje své slady se směsí pod značkou Akashi. Palírna se nachází v Akashi-shi."

Hlavní parametry

Značka	Akashi
Druh	Blended whisky
Detail	dokončení zrání ve výjimečných sudech & Cask finish
Původ	Japonsko
Zrání	v dubových sudech, ex-Shochu
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Eigashima Sake Brewing Co., Ltd.19 Nishijima, Ookubo-cho, Akashi-shi, 674-0065, Japonsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.