

Akashi „ Meisei ” japonská whisky Eigashima White Oak 40% vol. 0.50 l

» Pálenky » Whisky » Japonsko



EAN

4969265728189

Kód produktu

WJ000705

Akashi whisky je jedinou whisky na světě, která se vyrábí pod dohledem velmistra výroby saké, toji. Při výrobě whisky je implementováno mnoho způsobů výroby saké. Blended Whisky White Oak AKASHI RED je typickou japonskou směsí. Na tuto whisky se používá 30% sladového ječmene a 70% zrna. Zraje minimálně 5 let.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Akashi „ Meisei ” japonská whisky Eigashima White Oak 40% vol. 0.50 l

» Pálenky » Whisky » Japonsko

Popis

"Unikátní blend, primárně určený pro francouzský trh, vytvořený na základě klasického blendu palírny. 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 Whike 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
Původ	Japonsko
Objem	500 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.