

Kanekou Okinawa blended Japanese whisky by Shinzato Shuzou 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Whisky nezařazené



EAN	4957494002095
Kód produktu	WJ002550

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Kanekou Okinawa blended Japanese whisky by Shinzato Shuzou 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Whisky nezařazené

Popis

"Název „Kanekou“ naznačuje historický význam a dlouhé dědictví palírny Shinzato. Palírna Shinzato, založená v roce 1846, je nejstarší existující palírnou na Okinawě a je jedním z prvních licencovaných výrobců „awamori“ ve starověké éře království Rjúkjú (1429-1879). Awamori je tradiční okinawský likér starý více než 500 let. Byl to prestižní nápoj, který si vychutnávali šlechtici z království Rjúkjú, a byl také obvyklou poctou dynastii Čching a šógunátu Tokugawa. Palírna Shinzato v té době fungovala pod názvem „Kanekou“, ze kterého vzešel štítek „Kanekou Whisky“. Tato ctihodná palírna zůstává věrná svému heslu „Wajo Ryoshu“ (v překladu: „dobré víno vařené v duchu harmonie“) po stovky let. Mísí se pouze sladová a pšeničná whisky, která zrála tři roky nebo déle, a rýžová whisky, která zrála v sudech po sherry déle než 8 let. Whisky Ryukyu se vyrábí výhradně z rýže a zraje v dubových sudech v subtropickém klimatu Okinawy. Horké a vlhké klima urychluje proces stárnutí v sudech, zatímco jemný vánek od Tichého oceánu dodává nádech subtropické chuti. Ocenění: GOLD San Francisco World Spirits Competition 2021 Barva: světle zlatá. Vůně: Tóny nektaru, sladké smetany, citrusů, ananasu, tropického ovoce. Chuť: Minerální, citrusová, zázvorový bonbón. Závěr: Dlouhotrvající, lehce nasládlý."

Hlavní parametry

Značka	Kanekou
Původ	Japonsko
Objem	700 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Shinzato Shuzo Co., Ltd. – Shinzato Distillery (závod Uruma City): 〒904-2234 12-17 Suzaki, Uruma City, Okinawa, Japan
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.