

Okami „ Mizunara cask ” 8-mi letá japonská Pure Malt whisky 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Japonsko



EAN

4512704005398

Kód produktu

WJ003010

Okami 8 Pure Malt je míchaná sladová whisky stařená osm let, která nabízí vytříbený a vyvážený charakter s větší komplexností než její mladší projevy. Je hladká a přístupná, ale zároveň dostatečně vrstevnatá, aby uspokojila milovníky whisky.

Vůně: Bohatá sladová sladkost s praženým dubem, vanilkou, jemným karamellem a jemnými náznaky sušeného ovoce, medu a jemného koření. Chuť: Hladká a kulatá na patře, s medovým sladem, teplým dubem, lehkou citrusovou kůrou, skořicí a muškátovým oříškem, s vyváženým a vrstevnatým chuťovým profilem.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a uspokojující, zanechává přetrvávající tóny sladkého sladu, dubového koření a jemného tepla.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Okami „ Mizunara cask ” 8-mi letá japonská Pure Malt whisky 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Japonsko

Popis

Okami, což v japonštině znamená „vlk“, je rafinovaným vyjádřením japonského řemeslného zpracování whisky – tiše silná, přesná a hluboce zakořeněná v přírodě. Okami Pure Malt, vyrobená ze 100% sladového ječmene a zrající v pečlivě vybraných dubových sudech, je poctou disciplíně, času a elementární rovnováze. Každé zrání odhaluje jedinečnou osobnost, přesto všechny sdílí charakteristickou jasnost a eleganci značky. Dub Mizunara patří mezi nejvyhledávanější druhy sudů ve světě whisky. Dodává whisky charakteristické tóny santalového dřeva, koření a jemný nádech kokosu. V Okami se tato exotická kořeněnost setkává s ovocnými a sladkými vůněmi, což whisky i přes její nízký věk dodává překvapivou hloubku. Vizualně je lahování skutečným vrcholem: Umělecky navržená láhev má na etiketě tradiční japonskou scénu, zatímco propracovaná zátka ve stylu samuraje podtrhuje spojení s japonskou kulturou a historií. Díky tomu je whisky nejen potěšením k pití, ale také dekorativním doplňkem každé sbírky. Hledáte japonskou whisky, která kombinuje tradici ze země slunce s moderním řemeslným zpracováním? Okami 8 Pure Malt zaujme svým 12ti měsíčním zráním ve vzácných sudech Mizunara a křišťálově čistou vodou z posvátné hory Fudži. Její jantarový vzhled a umělecká etiketa s mytickými motivy z ní dělají skutečný poutač pozornosti. Japonské řemeslné zpracování se setkává se vzácným dubem Mizunara. Zvláštností této Pure Malt je její jedinečné zrání v sudech: Po sedmi letech v amerických dubových sudech získává svůj charakteristický závěr po dvanáctiměsíčním zrání v sudech Mizunara. Tento vzácný japonský dub dodává whisky výrazné medové a pomerančové aroma a také jemný vanilkový nádech. S obsahem 40 % objemových se prezentuje jako vyvážená, ale komplexní – ideální pro začátečníky ve světě japonské whisky i pro znalce. Od hory Fudži do sklenice – mimořádný chuťový zážitek Tato whisky, vyrobená z čisté vody hory Fudži, rozvíjí harmonický vonný profil sladkého ovoce a kořeněných dubových tónů. Chuť překvapuje, zatímco dochuť nabízí příjemnou délku s pepřovými tříslovinami Mizunara. Důmyslné vybavení s tradičním víkem pagody a mytickým motivem Okami z ní dělá také vizuální vrchol v každé kolekci. Objevte fascinující svět japonského whisky umění a objednejte si Okami 8 years – kousek Japonska do vašeho domácího baru.

Hlavní parametry

Značka	Okami
Druh	Blended malt whisky
Detail	dokončení zrání ve vyjimečných sudech & Cask finish
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Japonsko
Zrání	8 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, dubové sudy Mizunara
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	whisky
Složení	voda, obilný destilát
EU Distributor	DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika
Výrobce	Hi no Kami Distillery (Satsuma Shuzo), 388 Hinokami Kitamachi, Makurazaki, Kagoshima 898-0043, Japonsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.