

Togouchi aged 15 years blended Japanese whisky 43.8% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Whisky nezařazené



Kód produktu

WJ000605

EAN

4901903064150

15letá míchaná whisky Togouchi's je kombinací sladových a obilných whisky z Kanady a Skotska, které pečlivě zrají v japonském železničním tunelu. Ve vůni jsou jemné žluté ovocné vůně se sladkým kořením a citrusovým olejem, vedoucí k tónům hořké čokolády a pražených lískových oříšků na patře.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Togouchi aged 15 years blended Japanese whisky

43.8% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Whisky nezařazené

Popis

Sladová whisky s dobře vyváženým rašelinovým aroma a jemnou vanilkovo-čokoládovou sladkostí se mísí s obilnou whisky s luxusními citrusovými tóny a lehkou chutí. Má krásnou zlatou barvu. Ve vůni se nejprve objeví jemné a elegantní sladké tóny ovoce, které se poté rozvinou do svěžích tónů koření a citrusů. Chuť je jemná a hladká – sladké tóny vanilky zjemňují kouřové rašelinové tóny. V závěru se lehce prolíná hořká čokoláda s oříšky. Palírna Distillery Sakurao se nachází v japonském městě Hirošima, které leží na pobřeží vnitrozemského moře Seto. Tato přímořská oblast je obdařena přírodním bohatstvím a je orientována naproti místu světového dědictví Miyajima. Palírna spravuje společnost Sakurao Brewery and Distillery, která se od svého založení, což bylo před více než 100 lety, věnuje vaření piva a destilaci. V této palírně vyrábějí sladovou whisky, obilnou whisky a gin. Při výrobě věnují zvláštní pozornost každému detailu – výběr ingrediencí z Hirošimy, destilační přístroje vyrobené na míru a použití tradičních anglických metod destilace. Zde vyráběná sladová whisky prošla procesem, který byl zdokonalen do nejmenšího detailu – mletí sladu, fermentace, dvojité destilace a sudování. Každý krok je důležitý, aby whisky dosáhla charakteristické silné a jedinečné chuti. Obilnou whisky zde vyrábějí z japonského ječmene a sladu. Mletý ječmen a slad se přidávají do teplé vody a směs se poté zahřívá, aby se škroby v ječmeni rozložily enzymy ze sladu na cukr. Proces, který se zde děje, se nazývá „rmutování“. Rozmačkaná kašovitá tekutina se ochladí na přibližně 25 °C a přidají se kvasinky, aby se začalo kvašení. Směs se umístí do fermentační nádrže přibližně na 3 dny a po ukončení fermentace bude připravena kaše s obsahem alkoholu asi 10%. Následně probíhá destilace pomocí destilačního přístroje vyrobeného na míru a techniky pečlivě předávané z generace na generaci již více než 100 let.

Hlavní parametry

Značka	Togouchi
Původ	Japonsko
Objem	700 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Sakurao Distillery - Chugoku Jozo Co., Ltd. 1-12-1 Sakurao, Hatsukaichi-shi, Hiroshima 738-8602, Japonsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.