

Togouchi „Kiwami ” blended Japanese whisky 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Whisky nezařazené



Kód produktu

WJ000625

EAN

4901903064099

Unikátní japonský blend koření s medovými a rostlinnými tóny. Za stáčením Kiwami „opravdové velikosti“ stojí palírna Chugoku Jozo Distillery, která se nachází v jižním Japonsku. Barva zlatá. Vůně: kouřová, rašelinová, sladká, s tóny medu a lískových oříšků. Chuť: kořenitá, jemná, lehká, jemná, obilná, medová, lískové oříšky. Závěr: dlouhotrvající, rašelinový, kouřový.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Togouchi „Kiwami ” blended Japanese whisky 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Whisky nezařazené

Popis

Jak je u Togouchi zvykem, i tato míchaná whisky je snoubením nerašelinové sladové skotské whisky s obilnou whisky z Kanady. Skladování sudů whisky probíhá v podzemních bývalých železničních tunelech v Japonsku, jak dlouho tato doba zrání trvá, není známo. 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
Alkohol ABV	40,00 %

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.