Togouchi 9y Japan 40%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN	4901903064136
Kód produktu	WJ000615

Japonská whisky z palírny Chugoku Jozo, vyrobená z kanadského obilí a skotského sladu. Unikátnost je místo dozráváni, které je ve vykopaném tunelu o délce 387metrů, teplota uvnitř je 14°C po celý rok, což je ideální teplota pro zrání, tato whisky v něm zrála 9let.

Barva: Světle zlatá
Vůně: Sladké peckové ovoce, perníkové koření
Chuť: Citrusové slupky s mírnou rašelinou s karamelovým závěrem

Veškeré složky v tomto blendu zrály nejméně 9 let ve skladu v Togouchi, jímž je starý železniční tunel v hornaté oblasti poblíž Hirošimi, který udržuje stálou teplotu 14 °C bez ohledu na roční období. V tomto stabilním prostředí sudy pomalu dýchají, whisky ještě pomaleji zraje a tím získává krásně zlatovou barvu, jedinečné aroma a vytříbenou chuť.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Togouchi 9y Japan 40%0.7l

Popis

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. Palírnu 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, dvojitá 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 přidají 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	Togoucchi
Druh	Blended whisky
Původ	Japonsko
Zrání	9 roků, v dubových sudech
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	whisky
Složení	obilný destilát, voda
EU & výrobce	Dios Prémium Brands s.r.o., Husova 1205, Modřice 66442
Výrobce	Sakurao Distillery - Chugoku Jozo Co., Ltd. 1-12-1 Sakurao, Hatsukaichi-shi, Hiroshima 738-8602, Japonsko