

DRINKS.

Nikka Taketsuru Pure Malt Whisky 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100589
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Hokkaido, Sapporo
Abfüller	Nikka Whisky Distilling Co, 5-4-31 Minami Aoyanma 5-Chome, Minato-ku Tokyo 107-8616, Japan
Marke	Nikka
Typ	Blended Whisky
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	in der Nase mit Pflaumen, Rosinen, grünen Äpfeln, Cerealien und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen mit Espresso, Milkschokolade, Tabakblättern, Sherry, geröstetem Eichenholz und Lakritze sowie flüchtigen Noten von Torf und Gerste.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	Hergestellt aus handverlesenen Single Malts der Brennereien Yoichi und Miyagikyo
Ehrungen	International Spirits Challenge 2016, 2014: Gold International Spirits Challenge 2015: Silber



Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	--

Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
--------------	-------------------

Beschreibung

Das Handwerk der Spirituosenherstellung wurde dem Gründer der Nikka-Brennerei, Masataka Taketsuru, quasi in die Wiege gelegt: Bereits seit dem Jahre 1733 war seine Familie erfolgreich in der Herstellung von Sake tätig. Auch er schlug diesen Weg ein. Sein erster Arbeitgeber schickte ihn 1918 nach Schottland, damit er sich dort Arbeitstechniken, Destillationsvorgänge und allgemeine Erfahrung in der Whiskyproduktion aneignen konnte. Als er ein paar Jahre später nach Osaka zurückkehrte, baute Taketsuru die erste Whiskybrennerei des Landes auf und gilt somit als Pionier der heute weltweit erfolgreichen japanischen Whiskyindustrie. Heute gehören zwei Brennereien zu Nikka: Miyagikyo auf Honshu und Yoichi auf Hokkaido.

Der Nikka Taketsuru, welcher zu Ehren des 1979 verstorbenen Gründers entworfen wurde, enthält Single Malts aus beiden Fabriken. Allerdings kommt der grösste Part von der neueren Miyagikyo Brennerei. Der Whisky darf gerne als Highball bzw. Mizuwari serviert werden und ist eine gute Begleitung zu salzigem Knabbergebäck, Mandeln oder Fleischgerichten.