

DRINKS.

Suntory Yamazaki 12 Years Whisky 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100840
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Yamazaki
Abfüller	5 Chome-2-1 Yamazaki, Shimamoto, Mishima District, Osaka Prefecture 618-0001, Japan
Marke	Suntory
Typ	Single Malt Whisky
Alter	12 Jahre
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Zeigt Aromen von Vanille, Trockenfrüchten und Honig. Der mittellange Abgang ist eher trocken, mit Aromen von Holz.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	In amerikanischen, spanischen und japanischen Eichenfässern gelagert
Ehrungen	San Francisco World Spirits Competition 2013: Doppel- GoldInternational Spirits Challenge 2010: GoldSan Francisco World Spirits Competition 2010: GoldSan Francisco World Spirits



Competition 2009: Doppel-
GoldInternational Spirits
Challenge 2003: Gold

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

Verpackung	mit Verpackung
------------	----------------

Beschreibung

Der Yamazaki Whisky ist der erste Single Malt, der in Japan produziert wurde - genauer gesagt seit 1984. Suntorys Gründer Shinjio Torii suchte lange nach dem geeigneten Standpunkt für seine Whisky-Destillerie, welche er 1923 gründete. Er suchte nach einer typisch japanischen Umgebung mit schottischem Klima, um den schottischen Whisky imitieren zu können. Diese fand er in Yamazaki, nördlich der ehemaligen Hauptstadt Kyoto. Dieser Standort zeichnet sich vor allem durch die hohe Wasserqualität und das besondere Klima aus. Zu Beginn mälzte man in der Brennerei Yamazaki noch selbst, später dann entschied man sich dazu, das Malz aus Australien und Schottland zu importieren. Um eine noch grössere Auswahl produzieren zu können, ersetzte die Destillerie Anfang der 90er Jahre die Kupferbrennblasen gleicher Art durch Kupferbrennblasen in verschiedenen Formen und Grössen. Diese Yamazaki-Edition reifte 12 Jahre lang in einer Kombination aus amerikanischen, spanischen und japanischen Eichenfässern heran.