

DRINKS.

Suntory Hakushu Single Malt Whisky 18 Years 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703578
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Yamanashi
Abfüller	Suntory, 1-13-1 Akasaka, Minato-ku, Tokyo 107-8403, Japan
Marke	Suntory
Typ	Single Malt Whisky
Alter	18 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	mit floralen Tönen von Jasminblüten, Birnen, Mango, Quitten, getrockneter Minze, Oregano, Biskuit und leichtem Rauch.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	vielfach prämiert
Ehrungen	International Spirits Challenge 2017: GoldInternational Spirits Challenge 2016: GoldSan Francisco World Spirits Competiton 2016: Doppel-GoldSan Francisco World Spirits Competiton 2015: Doppel-GoldInternational Spirits Challenge 2014: GoldInternational Spirits



Challenge 2013:
GoldInternational Spirits
Challenge 2009:
GoldInternational Spirits
Challenge 2006: Gold

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

Beschreibung

Mit zahlreichen Preisen und rundum positiven Bewertungen macht der 18-jährige Hakushu Single Malt auf sich aufmerksam. Es handelt sich hierbei um ein Vorzeige-Exemplar eines Japanischen Whiskys. Dieser wird in Suntorys gleichnamiger Hakushu-Brennerei erzeugt, die sich durch ihre Lage inmitten der bewaldeten Berge Japans kennzeichnet. Die Brennerei ist mit allem ausgestattet, was das Besucherherz begehrt: Ein Museum, ein Restaurant, eine Bar, ein Souvenirladen und sogar ein kleines Vogelschutzgebiet. Wer das Produktionsareal kennenlernen möchte, muss einer geführten Tour beiwohnen. Die Destillerie ist dafür bekannt, dank verschiedener Torfungsgrade, Brennkesselformen und Fassarten eine grosse Bandbreite an Whiskystilen herzustellen, welche schlussendlich in den Single Malts vereint werden. Die Hakushu Single Malts schmecken generell frisch, herbal und leicht rauchig. Nach 18 Jahren Fassruhe wartet der vorliegende Whisky mit Noten von Jasmin, Mango, Quitte, Minze, Oregano und etwas Rauch auf.