

# DRINKS.

## The Tottori Blended Bourbon Barrel Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	801235
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Tottori-Präfektur
Abfüller	Matsui Shuzou, 656-1 Kamifurukawa, Kurayoshi, Tottori Präfektur 682-0934, Japan
Marke	Tottori
Typ	Blended Whisky
Anwendung	Pur, on the rocks oder für Whisky-Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Mit Eiche und kandierten Pflirsichen in der Nase. Am Gaumen mit viel Frucht, Vanille, Malz und Gewürzen. Abgang lang, mit Rosinen und Puderzuckernoten.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	Aus Malz und Getreide gebrannt, in Bourbonfässern gelagert.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



## **Beschreibung**

Japan legt mit seiner Whiskyherstellung so richtig zu! In der Sake-Brennerei Matsui Shuzou, die 1910 in der Tottori-Präfektur westlich von Kyoto gegründet wurde, werden heute auch einige Whiskys hergestellt. Diese Region ist nicht nur für ihre herrliche Landschaft bekannt, sondern hier, in der Nähe des Japanischen Meeres und am Fuss des Daisen-Gipfels, findet sich auch ein besonders weiches Wasser im Untergrund. Seit mehr als hundert Jahren wird dieses Wasser für das Brennen der traditionellen japanischen Spirituosen verwendet. Da sich die Brennmeister der kleinen Destillerie aber auch in neue Richtungen umschaute, vor allen Dingen nach Schottland, entschied man sich, hier einen japanischen Whisky zu produzieren. Oder besser gesagt, fast japanisch. Oftmals sind die Whiskybrenner nicht ganz transparent und verschweigen gerne, dass in einem Blend oftmals auch ein guter Anteil an schottischen Whiskys enthalten ist. Nicht bei Matsui: diese sind bei der Herkunft ihres Whiskys ganz offen und geben gerne zu, dass ein kleiner Prozentsatz ihres Whiskys aus dem Land der Kilts stammt. Dieser wird in Japan in Eichenholzfässern gelagert und dann mit einem hier gebrannten Whisky aus Malz und Getreide vermählt. Zum Abschluss kommt noch das so wichtige Bergwasser dazu und schon kann man sich eine Flasche Tottori-Whisky in das Barregal stellen.