

DRINKS.

Nikka The Nikka 12 Years Old Blended Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800402
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Japon
Région	Hokkaido
Embouteilleur	Nikka Whisky Distilling Co, 5-4-31 Minami Aoyanma 5-Chome, Minato-ku Tokyo 107-8616, Japan
Marque	Nikka
Type	Blended Whisky
L'âge	12 Jahre
L'usage	Servi pur ou pour diverses boissons.
Dégustation	Au nez, nougat, compote de poire et caramel. En bouche, café, chêne, malt et fumée. Finition fruitée et épicée avec un soupçon de cacao.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Fabriqué à partir de whisky de malt et de café.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



Description

En 1918, le Japonais Masataka Taketsuru, fils d'un fabricant de saké (dont la recette d'origine remonte à 1733) s'est rendu en Ecosse afin d'apprendre l'art de la distillation de whisky. Inspiré par le Scotch whiskey, il a été le premier japonais à suivre des études universitaires à l'université de Glasgow, afin de suivre des cours de chimie autour de la technique et la chimie de la distillation de scotch, et a fait des stages dans différentes distilleries. En 1920, Taketsuru retourna au Japon, non seulement avec ses connaissances nouvellement acquises, mais aussi avec son épouse écossaise Rita. Après quelques années travaillant dans une entreprise aspirant à la production d'un whisky traditionnel, maintenant connue sous le nom de Suntory, Taketsuru produisit un premier whisky traditionnel avec succès. Il ouvrit ensuite les portes de sa distillerie à Yoichi sur Hokkaido. Là, le couple commença à produire le whisky japonais Nikka, au style écossais. Après la mort des fondateurs de l'entreprise, la société fut reprise par son fils adoptif, qui la développa fortement, maintenant deuxième producteur de whisky au Japon. Le Nikka 12 ans est un assemblage de whiskies provenant des distilleries Yoichi et Miyagikyo, à base de whisky de malt et de café. Dans la distillerie Yoichi, le processus de distillation est encore fait grâce à de la poudre de charbon, censé fournir un arôme particulièrement au distillat. Après deux ans de maturité et un assemblage minutieux, le Nikka est transvasé dans une belle bouteille, représentant un morceau de kimono.