Shizuoka Pot Still W 100% Japanese Barley First Edition

- Japan

De Shizuoka Distillery ligt in de beboste heuvels ten westen van de stad Shizuoka. En die stad ligt op ongeveer 1,5 uur met de snelle Shinkansen trein, ten zuiden van het centrum van Tokio. Taiko Nakamura raakte geïnspireerd tijdens een reis langs distilleerderijen in Schotland, en besloot om bij zijn woonplaats Shizuoka een eigen distilleerderij te bouwen. De Shizuoka Pot Still?W 100% Japanese Barley First Edition behoort tot de meest vooruitstrevende whisky's uit Japan. Deze botteling is ontstaan in de Shizuoka Distillery waar men gebruikmaakt van een speciaal ontworpen wood fired pot still (?W?) waarmee men direct gestookt destillaat realiseert. Voor deze release is uitsluitend Japanse gerst gebruikt - een bijzonderheid binnen de markt - wat het terroir en de herkomst extra accentueert. De combinatie van de directe verhitting, de pot still techniek en de keuze van mout resulteert in spirit die karakter, frisheid en complexiteit combineert.

Het rijpingsprofiel is zorgvuldig gekozen om de originele moutige karakteristieken én de subtiele houtinvloeden tot hun recht te laten komen. Hoewel het geen ouder?'jaars whisky is, toont deze First Edition al indrukwekkende diepgang en nuance. Hij opent met aroma's en smaken van geroosterde noten, lichte turfrook, citrusfruit, kruiden en een hint van zeezout. De stijl is modern en rauw, maar met een gerijpte finesse. Voor de liefhebber die Japanse whisky's verder verkent is dit een spannende en herkenbare stap buiten de gebaande paden.

Het aantal beschikbare sets en flessen is beperkt, dus wees er snel bij



Proefnotitie

Neus van geroosterde noten, amandelpasta, lichte turfrook en citruszeste. Smaak verfijnd en mondvullend met hints van gember, vanille, appel en subtiele rook. Afdronk middellang, licht droog met een vleugje zwarte peper en zeezout.

Drinken bij

Heerlijk puur of met een paar druppels water. Combineert mooi met lichte gerookte vis, geroosterde amandelen of een zachte kaassoort.

Houdbaarheid

Ongeopend onbeperkt houdbaar. Na opening koel en donker bewaren; aromatisch stabiel gedurende ten minste 12?'18?maanden.

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl