

Tenjaku Whisky Виски Тенжаку

Страна: Япония

Производитель: Minami Alps Wine&Beverage

Тип виски: купажированный

Выдержка: 3 года в бочках из-под бурбона

Особенность: доля солодовых спиртов – минимум 20%

Крепость: 40% об.

Цвет: янтарный

Аромат: сбалансированный, с оттенками ванили, сливочной карамели, жёлтой груши и сладких сухофруктов

Вкус: легкий, деликатный, округлый, не обжигающий, с пряными и сладковатым нюансами, а также лёгким оттенком копчения в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом или в составе коктейлей



Tenjaku Pure Malt Виски Тенжаку Пью Молт

Страна: Япония

Производитель: Minami Alps Wine&Beverage

Тип виски: купажированный солодовый

Выдержка: 8 лет в бочках из-под бурбона

Крепость: 43% об.

Цвет: тёмно-янтарный

Аромат: свежий, яркий, с нотами обжаренных орехов, ванили, жёлтых фруктов, полевых трав и деликатными копчёными нюансами

Вкус: богатый, гармоничный, с оттенками жёлтого яблока, калёного фундука, ванили, сладкой выпечки, тонкими древесными и дымными нотами, а также устойчивыми ванильными нюансами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дижестив



Tenjaku Pure Malt Sherry Cask Виски Тенжаку Пью Молт Шерри Каск

Страна: Япония

Производитель: Minami Alps Wine&Beverage

Тип виски: купажированный солодовый

Выдержка: купаж спиртов выдержкой 3,5,8 и 12 лет в бочке из под хереса

Крепость: 43% об.

Цвет: ярко-янтарный с красноватым отливом

Аромат: насыщенный, сбалансированный, элегантный, с тонами спелых фруктов и деликатными нотами подкопченного солода

Вкус: гладкий, насыщенный, с профилем из спелых фруктов, с нотами обожженной древесины и солода. Послевкусие продолжительное, с фруктовыми оттенками и нотами солода

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дижестив





Виски Тенжаку создается в г. Фуефуки, в регионе Кофу. Эта плодородная земля, окруженная высокими вершинами гор Чичибу, поднимающимися к северу, и хребтом Мисака на юге, известна как главный регион Японии по выращиванию персиков и винограда.

Главным секретом невероятно деликатного вкуса виски Тенжаку является вода из горного массива Мисака, которая добывается с глубины 250 м! Умеренное содержание минеральных веществ в воде создает виски, с хорошо сбалансированным вкусом.

Созданием купажей виски занимается Кэндзи Ватанабэ - виски-мэйкер с более чем 30-летним стажем работы. Это профессионал с уникальным для индустрии виски винным и пивным прошлым, где он завоевал репутацию непревзойденного эксперта с изысканным вкусом и неповторимым стилем работы.

