## Hatozaki Виски Хатоза́ки

Страна: Япония

**Производитель:** Kaikyo Distillery **Категория:** купажированный

Выдержка: от 3 до 12 лет (причем выдержка солодовых- минимум 12 лет)

Особенность: содержание солодовых спиртов 40%

Крепость: 40% об.

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: очень фруктовый, с оттенками абрикоса, сушеных фруктов, сливы, японской

ванили, дуба, карамели, изюма, а также с нюансами меда

**Вкус**: слегка маслянистый, в меру насыщенный, сладкий, фруктовый, с тонами сушеных фруктов (чернослива, инжира, фиников), абрикоса, дуба, патоки, карамели и

ванили, с недолгим гладким послевкусием с нотками меда

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде и в коктейлях

## Hatozaki Pure Malt Виски Хатоза́ки Пьюр Молт

Страна: Япония

Производитель: Kaikyo Distillery

Категория: купажированный солодовый

Выдержка: от 3 до 12 лет в бочках из-под бурбона, хереса и в бочках из дуба Мизунара

Крепость: 40% об.

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: богатый с нотами сладких хлопьев и сухофруктов, с лёгким оттенком дымка и

мёда

**Вкус**: не спиртуозный, тонкий, чрезвычайно живой и гибкий, раскрывается оттенками дыма, дуба, апельсиновой и лимонной цедры. Послевкусие долгое, медовое, с нотками

солода, цитрусовых, пряностей и свежескошенной травы

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дижестив

## Hatozaki Hatozaki Umeshu Cask Finish Виски Хатозаки Умешу Каск Финиш

Страна: Япония

Производитель: Kaikyo Distillery

Категория: купажированный солодовый

Выдержка: не менее 12 лет в бочках из американского дуба, 6 месяцев в бочках из-под

ликера Умешу\*

Особенность: розлив из малого количества бочек (Small Batch)

**Крепость:** 46% об. **Цвет**: золотистый

Аромат: богатый, с нотами спелой груши и абрикоса, сдержанными солодовыми

нюансами, медовыми оттенками

Вкус: не спиртуозный, сладковатый, с лёгкими нюансами жёлтой сливы, лимонной

цедры и сливочной карамели **Температура подачи:** 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дижестив

\*Умешу - традиционный японский ликер, изготавливаемый из уникальных плодов сливы Уме, произрастающей в садах префектуры Вакаяма. Отборные фрукты, настаиваемые на высококачественном спирте с добавлением сахара, дарят этому алкогольному напитку мягкий вкус, изысканный аромат и удивительные лечебные и тонизирующие свойства









## AKASHI SAKE BREWERY KAIKYŌ DISTILLERY

創業1856

Наtozaki – старейший каменный маяк в Японии, построенный в 1620 году, который был гидом для моряков,

странствующих в бурных водах близ города Акаси. Это символ надежды, открытости миру и торговли, которая позволяет обмениваться товарами и идеями. Недалеко от маяка Хатозаки расположена дистиллерия Kaikyo Distillery.

История дистиллерии начинается в 1856 году, когда семья Йонезава начала здесь производить саке, а в 1917 было принято решение начать заниматься производством спиртов и дистиллятов. В преддверии празднования 100-летия дистиллерии компания решила заменить старые перегонные колонны на медные кубы, произведенные знаменитой шотландской компанией Forsyth's. В данный момент на дистиллерии производятся японский односолодовый виски, а также другие спиртные напитки.