

Nirasaki Blended Japanese Whisky Виски Нирасаки купажированный

Страна: Япония

Регион: префектура Яманаси (о.Хонсю)

Производитель: San Foods Co., Ltd

Категория: купажированный виски

Крепость: 40%об.

Особенность: смесь солодовых дистиллятов со всего мира и зерновых спиртов, произведенных на заводах группы SAN.foods; производят с использованием минеральной воды из предгорий Фудзи, которая берет начало у подножия Южных Альп

Выдержка: не менее 3 лет в дубовых бочках

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: гармоничный, с деликатными нотами ванили, зерновых культур, цветочными и дубовыми нюансами

Вкус: насыщенный, округлый, сладковатый, с нотами карамели и солода, долгим, сухим и слегка вязким послевкусием

Температура подачи: 20-22°C

Рекомендации по употреблению: в составе коктейлей (например, с содовой или тоником), его можно сочетать с блюдами японской кухни

Nirasaki Blended получил звание "Всемирный виски года" в 2015 году.



Компания SAN.foods была создана в 1976 году в префектуре Яманаси и занималась производством пищевых приправ. В 1994 году была получена лицензия на продажу спиртных напитков, а в 2009 году — и на производство. В 2012 году был построен завод по розливу спиртных напитков. В 2018 году компания SAN.foods была выбрана

Министерством экономики, торговли и промышленности в качестве "региональной компании будущего". Принимая во внимание безопасность и надежность, высокие этические стандарты и профессионализм, SAN.foods каждый день продолжает бросать вызов общепринятому и стремится достигать новых горизонтов, делая жизнь своих клиентов качественнее. SAN.foods является лидером в отрасли, которая поддерживает японскую культуру питания.

Яманаси – префектура, расположенная в регионе Тюбу на острове Хонсю, Япония. Административный центр префектуры – город Кофу. Здесь расположены самые высокие горы Японии, в том числе гора Фудзи. Яманаси считается центром виноделия и садоводства, лидирует в стране по выращиванию винограда, персиков и сливы сумомото.