## Continental Midai The Whisky Виски Контине́нтал Мида́и купажированный

Страна: Япония

**Регион:** префектура Яманаси (о.Хонсю) **Производитель:** San Foods Co., Ltd **Категория:** купажированный виски

Крепость: 37%об.

**Особенность:** смесь солодовых дистиллятов со всего мира и зерновых спиртов, произведенных на заводах группы SAN.foods; в производстве используются грунтовые воды реки Мидай, приток реки Каманаши, берущей начало в Южных

Альпах

Выдержка: не менее 3 лет в дубовых бочках

Цвет: золотистый

Аромат: тонкий, с мягкими оттенками солода, ванили и дыма

Вкус: деликатный, нежный, слегка дымный, с приятной ванильной сладостью и

оттенками ириски в продолжительном сбалансированном послевкусии

Температура подачи: 20-22°C

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



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 сумомо.

