

Tenjaku Vodka Водка Тенжаку

Страна: Япония

Производитель: Minami Alps Wine&Beverage

Категория: «премиум» водка

Категория спирта: спирт пищевой высшей очистки

Сырье: солод кодзи и шлифованный рис Ямада Нисики, который используется для производства сакэ. Используется родниковая вода с подножия горы Фудзи

Особенность: используется фильтрация с помощью бамбукового и березового угля

Умягчители: не используются

Крепость: 40 %Об.

Аромат: деликатный, не спиртуозный, с тонкими тонами сладости риса

Вкус: не обжигающий, округлый, малянистый, с освежающим послевкусием

Температура сервировки: 6-8°C



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, джина и водки 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 напитков 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.