



Kanosuke Japanese Single Malt Whisky

Whisky - Japan

Die erste Abfüllung der Core Range - ersehnt und exotisch.

0,7 Liter - Vol 48%

€ 107,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 74,90

Artikel: Kanosuke Japanese Single Malt Whisky

Land: Japan

Whisk(e)y-Typ: Single Malt Whisky

Destille: Kanosuke Distillery

Fass: Shochu Casks

Beschreibung: Der Kanosuke Single Malt ist die erste dauerhaft verfügbare Standardabfüllung. Der ersehnte Whisky führt in das Herz des Herstellungsprozesses der Küsten-Brennerei. In den drei Pot Stills vielschichtig gebrannt, reift er intensiv in American Oak Casks, die mit dem gefeierten „Mellowed Kozuru“ Shochu des Mutterunternehmens vorbelegt waren. Ergebnis? Ein weiches, exotisches Erlebnis – ganz nach dem Motto der Brennerei: „Mellow Land, Mellow Whisky.“

Alkohol: 48%

Aroma: Honig, Banane, Tee mit Zitrone, Karamell.

Geschmack: Honig-Quitten-Bonbons, würziger japanischer Nikki-Zimt, Ingwer und ein Hauch von geräucherten Nüssen.

Abgang: Raffinierte, anhaltende Süße und Bitterkeit.

Besonderheit: Nicht kühlfiltriert, nicht gefärbt.

Der Standort der Brennerei ist ideal für die Whiskyherstellung. Tendenziell milde Sommer mit maximal 35°C und wilde, windige Winter, in denen die Temperatur auf -4°C fallen kann, sorgen für eine schnelle Reifung der Destillate. Kritiker weltweit sind sich einig: Schon nach kurzer Zeit schmecken die Abfüllungen um ein Vielfaches reifer, als ihr Alter vermuten ließe. Die Region ist zudem mit kristallklarem Grundwasser gesegnet, das auf seinem Weg über die Shirasu-Hochebene gefiltert und geklärt wird.

Ebenfalls vorteilhaft: Kanosuke arbeitet mit drei individuellen Pot Stills. Die in Japan gefertigten Kupferbrennblasen unterscheiden sich jeweils in der Form des Halses und im Winkel des Lyne-Arms. Ob durch erneute Destillation in verschiedenen Stills oder durch das Verblenden von Destillaten aus dem Pot-Still-Trio: Kanosuke ist so in der Lage, Whiskys mit großer Tiefe und ausgesprochen weicher Textur zu schaffen.

Die Single Malts bauen auf Gerstenmalz aus UK, Europa, Australien und Japan. Das Verhältnis von getorftem zu ungetorftem Malz beträgt dabei 85:15. (Für künftigen Blended Japanese Whisky stellt Kanosuke seit 2010 ebenfalls Grain Whisky her.) Fermentiert wird 96 Stunden lang mit Distiller's sowie Brauhefe.

Für die Fassreifung konzentriert sich Kanosuke auf erneut ausgebrannte Fässer aus amerikanischer Weißeiche, in denen zuvor „Mellowed Kozuru“ lagerte.

Die Brennerei verfügt darüber hinaus über klassische Bourbon Casks, Sherry- und Weinfässer, mit IPA vorbelegte Fässer oder solche aus Mizunara-Eiche.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Japan

Unternehmen: Komasa Kanosuke Distillery Co. LTD.

Datenblatt : Kanosuke Japanese Single Malt Whisky

Produktdetails

Anschrift: 845-3 Hiyoshicho Kaminokawa, Hioki City, Kagoshima 899-2421 Japan

Inverkehrbringer: Kanosuke Distillery

Anschrift: Slego 1a, 1046 BM Amsterdam, Niederlande

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 07.02.2024