

DRINKS.

Kura Rum Cask Blended Malt Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703525
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Okinawa
Abfüller	Helios Distillery Co. Ltd., 405 kyoda, Nago, Okinawa, Japan
Marke	Kura
Typ	Blended Whisky
Anwendung	vorzugsweise für Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	leichtgewichtige Aromen von Torfrauch, Getreidekörnern, holzigem Pfeffer, Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	aus importiertem Scotch Whisky (ex-Bourbonfässer) hergestellt und in Rumfässern von Helios veredelt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung



Beschreibung

Die Präfektur Okinawa wird oftmals als Japans Inselparadies umschrieben. Südlich der grossen Hauptinseln gelegen, umfasst die Präfektur mehrere subtropische Inselgruppen, deren Bewohner weltweit eine der höchsten Lebenserwartungen erzielen. Das bedeutet, dass man hier so viele Hundertjährige wie an kaum einem anderen Ort antrifft! Doch nun zum Whisky: Der Kura Whisky ist eine Neuauskopplung der Helios Distillery in Okinawa und erschien 2018. Die Brennerei entstand 1961 als Rummanufaktur - weshalb es nur allzu logisch erscheint, dass der Kura Whisky in den hauseigenen Rumfässern nachreift. Normalerweise stellt die Helios Brennerei regional verankerte Spirituosen wie "Awamori" her - ein Sake aus importiertem Thai-Reis, der für Okinawa kennzeichnend ist. Der Kura Whisky ist streng genommen kein Japaner, denn er wird nicht vor Ort gebrannt. Stattdessen handelt es sich um einen Blend von importierten Scotch Whiskys, der schliesslich in den Rumfässern veredelt wird. Das Prinzip der lokalen Nachreifung von importierten Spirituosen kennt man ja nur allzu gut von europäischen Rummarken! Der Kura Blended Malt dürfte, gemäss der Verkostung, aus recht jungen Single Malts zusammengesetzt worden sein. Wahrzunehmen sind Aromen von Torfrauch, Getreidekörnern, holzigem Pfeffer, Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln.