



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Kamiki Blended Malt Japanese Whisky

Artikel-Nr: 800400

HERKUNFT Japan / Nara

ERZEUGER Kamiki

HERSTELLUNG/AUSBAU

Der erste Whisky mit japanischem Zedernfass Finish. Zunächst Reifung für mindestens drei Jahre in Ex-Bourbon-Fässern aus Amerikanischer Eiche. Dann Finish in neuen, nicht verkohlten Fässern aus japanischem Zedernholz der Region (Yoshino Sugi – Zeder). Die japanische Zeder ist sehr geschmacksintensiv, daher werden 1.000 L Fässer verwendet. Das Finish beträgt maximal 3 Monate (in den Sommermonaten kürzere Reifung als in den Wintermonaten. Blend aus seltenen japanischen Malt Whiskys und feinsten Malt Whiskys aus aller Welt, verschmolzen mit reinstem Quellwasser. Nicht kühl filtriert.

BESCHREIBUNG Wunderbar weich, komplex, von reinem Gerstenmalz getrieben. In der Nase harmonische Noten von Heidehonig und Sandelholz. Am Gaumen Karamelltöne und japanische Pflaume, ausbalanciert mit Vanillearomen und feinen Erdtönen. Langes Finish mit Toffeenoten und einer Prise grünem Tee.

SERVIEREMPFEHLUNG Pur genießen bei 16-18 Grad

ALKOHOLGEHALT 48 % vol.



Kamiki fügt der Erfolgsgeschichte japanischen Whiskys eine ganz neue Facette hinzu. Sein Name leitet sich von den japanischen Wörtern „Kami“ für Gott und „iki“ für Atem ab und ist eine Hommage an die Winde des heiligen Berges Miwa. Der Blend erblickte in Nara, der antiken hauptstadt Japans, die auch als Stadt der Tempel bekannt ist, das licht der Welt. So wird seine Produktionsstätte auch von Omiwa-Tempel-Priestern behütet. Omiwa ist mit über 1000 Jahren der älteste existierende Shinto Schrein Japans und beschützt seit jeher die lokale Alkoholproduktion. Um die zeitlose Tradition der Alkoholherstellung dieser Region zu zelebrieren, werden für Kamiki seltene, japanische Malt Whiskys und feinste Malt Whiskys aus aller Welt verblindet und später mit reinstem Bergquellwasser verschmolzen. Kamiki reift als erster Whisky der Welt mit einem Finish in japanischen Zedernholzfässern. Die japanische Zeder, welche auch für den Tempelbau verwendet wird, wächst rund um die Stadt Nara in dichten Wäldern und ist unverzichtbarer Bestandteil der dortigen Kultur. Durch die Reifung in diesem einzigartigen Holz entwickelt Kamiki seinen unnachahmlich weichen Geschmack.

