



CHICHIBU PARIS EDITION 2018

Ichiro's Malt | Single Malt Japanese Whisky

Chichibu Paris Edition 2018 ist ein Commemorative Single Malt, der zum 160. Jahrestag der französisch-japanischen diplomatischen Beziehungen kreiert wurde. Diese limitierte Auflage von 1.357 Flaschen ist eine Vattung von fünf Fässern: drei Mizunara-Eiche und zwei neue französische Eiche, gefüllt mit Destillat aus zwei Gerstensorten (Tippel und Braemar), gebrannt 2009, 2011 und 2012. Abgefüllt mit Fassstärke 57,3% ABV, nicht kühlgefiltert. REIFUNG: Die Fünf-Fass-Komposition ist die Grundlage der Komplexität dieses Whiskys. Drei Mizunara-(Japanische Eiche-)Fässer bringen charakteristische orientalische Räuchernoten, Sandelholz und würzige Süße, die kein anderes Holz repliziert; zwei neue französische Eichenfässer fügen Struktur, Vanille und einen strengeren tanninartigen Griff hinzu. SERVIEREN: Servieren Sie in einem Glencairn bei Raumtemperatur. Dies ist ein Whisky für sorgfältiges, gemächliches Trinken. Mizunara-Noten entwickeln sich langsam und belohnen Geduld. Wasser wird in kleinen Mengen empfohlen (jeweils fünf Tropfen), um die Räuchernoten- und Würzschichten zu öffnen, ohne die konzentrierte Reichhaltigkeit zu beeinträchtigen.

Tasting notes

Color

Blasses Gold mit warmen Bernsteinanklängen.

Aroma

Elegant und präzise: inhärente Süße in zartem Honig, geröstetem Kaffee, Kakao, Orangenmarmelade und Aprikose.

Taste

Ausgewogen und reichhaltig: lebendige Gewürze (Pfeffer, Lakritz, Muskatnuss), Honig, warme Milch, Zitrusfrüchte (Yuzu, Kumquat).

Finish

Lang und harmonisch: Mizunara-Gewürz und Honig bleiben lange nach dem letzten Schluck mit weicher, umhüllender Wärme bestehen.

CHICHIBU DISTILLERY Die Chichibu Distillery wurde 2007 von Ichiro Akuto in Chichibu, Präfektur Saitama, Japan gegründet und nahm 2008 die Produktion auf. Sie war die erste Destillerie in Japan seit 35 Jahren, die eine neue Genehmigung für die Whisky-Produktion erhielt, und trug direkt zur Renaissance des japanischen Whisky bei. Ichiro Akuto stammt aus einer langen Reihe von Sake-Brauern; sein Großvater besaß die Hanyu Distillery, deren letzte Fässer zur legendären Ichiro's Malt 'Card'-Serie wurden. In Chichibu verfolgt er eine Handwerksphilosophie: begrenzte Produktion, lokal angebaute Malzgerste, lange Gärungen in Douglas-Fir-Gärbottichen und Reifung in einer Vielzahl von Fässern, einschließlich japanischer Mizunara-Eiche. Die Destillerie gilt heute als eine der kreativsten und einflussreichsten der Welt.