



NIKKA MIYAGIKYO 12 JAHRE

Sherry & Sweet | Single Malt Whisky

Nikka Miyagikyo Sherry & Sweet 12 Jahre ist eine Distillery-Exclusive-Abfüllung — erhältlich ausschliesslich im Shop der Miyagikyo Destillerie in Sendai, nicht im regulären Handel. Zwölf Jahre in Sherry-Fässern gereift und bei 55 % Volumen im 500-ml-Format abgefüllt, repräsentiert diese Abfüllung die «Sherry & Sweet»-Komponente der Key-Malts-Reihe — eine der drei Expressions, die die grundlegenden Charakterlinien der Destillerie illustrieren. REIFUNG: Zwölf Jahre in Sherry-Fässern formen eine tiefe Mahagoni-Farbe und ein reiches Fruchtprofil — Rosinen, Datteln und Honig aus dem Holz, unterlegt von einer stillen Rauchigkeit als Durchgangston. Die höhere Abfüllstärke bewahrt die volle Sherry-Intensität ohne Verdünnung. Da die Flaschen nur im Distillerie-Shop verkauft werden, ist jedes Exemplar ausserhalb des Geländes echt rar. BEIM SERVIEREN: zunächst pur im Glencairn servieren — die reichen Kaffee- und Sherrynoten setzen sich, um Kirschblüte und Apfel darunter zu enthüllen. Drei bis fünf Tropfen Wasser öffnen das Honig- und Dattelcharakter vollständig. Ein Dram zum Teilen: ideal zu mittelgeröstetem Kaffee oder einem Stück guter dunkler Schokolade.

Tasting notes

Color

Tiefes Bernstein mit Mahagoni-Reflexen — Spur der langen Sherry-Fass-Reifung.

Aroma

Reicher Kaffee und süsse Nüsse eröffnen die Nase. Bei Belüftung treten florale Noten hervor — Kirschblüte, knackiger Apfel — in Harmonie mit den erdigeren Untertönen.

Taste

Sherry-dominierte Gaumen: Rosinen, Datteln und Honig — ausbalanciert durch tiefes Malz und Eichentannine. Ein leichter Rauch sorgt für Inträge als diskreter roter Faden.

Finish

Langes, warmes Finish mit einer grosszügigen Rückkehr von Sherry und einer Spur Trockenfrüchten, die verweilen ohne sich aufzudrängen. Eine edle Adstringenz — charakteristisch für eine gelungene Sherry-Butt-Reifung.

MIYAGIKYO DISTILLERY 1934 von Masataka Taketsuru — dem in Schottland ausgebildeten Vater des japanischen Whiskys — gegründet, betreibt die Nikka Whisky Distilling Company zwei emblematische Destillieren: Yoichi auf der nördlichen Insel Hokkaido und Miyagikyo, 1969 im Tal der Flüsse Nikkawa und Hirose nahe Sendai (Präfektur Miyagi) eröffnet. Taketsuru wählte den Standort Miyagikyo für seine reine Luft, die natürliche Feuchtigkeit und das aussergewöhnliche Wasser — eine Geografie, die er für weichere, elegantere Malts als jene aus Hokkaido ideal hielt. Die Destillerie nutzt dampfbeheizte Brennblasen (anders als Yoichi mit direkter Kohlefeuerung) für verfeinerte, fruchtige und florale Destillate. Miyagikyo ist die komplementäre Schwester von Yoichi in Nikkas Identität.

