FiGee
FINE GOODS



KAIYO 5 WOOD

Ocean Matured | Japanischer Malt Whisky

Kaiyo The 5 Wood ist ein meeresgereifter reiner Malt Whisky aus Japan, verbunden aus fünf Fassarten: Pedro-Ximénez-Sherryfass, ehemaliges Bourbonfass, französische Eiche, Mizunara und Oloroso-Sherryfass. Die Reifung wurde mit drei Monaten an Bord eines Schiffes auf See abgeschlossen, wo der Wellengang den Holzkontakt beschleunigt und eine feine salzige Frische hinzufügt. Das Ergebnis ist eine einzige Verschneidung, die die ganze Vielfalt japanischen Malts in einer Flasche vereint. 44 % Vol., 0,7 l. WIE WIRD DER WHISKY GEREIFT? Die Fünf-Holz-Konzeption von Kaiyo The 5 Wood ist die komplexeste der Kaiyo-Reihe. Pedro Ximénez steuert dunkle, getrocknete Fruchtfülle bei, Pflaume, Dörrpflaume, Aprikose, während Oloroso Walnuss und herzhafte Tiefe hinzufügt. Ehemaliges Bourbonfass liefert die Basis aus Vanille und Karamell; französische Eiche bringt Würze und Struktur; und Mizunara, das wertvollste und geduldigste japanische Holz, webt sein typisches Sandelholz und Räucherwerk durch die gesamte Komposition. WIE SERVIERE ICH WHISKY? Pur in einem Glencairn bei Raumtemperatur servieren, die Komplexität der fünf Hölzer belohnt langsames Entdecken. Einige Minuten Zeit lassen: Zuerst setzt sich die Frucht von PX und Oloroso ab, dann beginnt das Mizunara-Räucherwerk aufzusteigen. Einige Tropfen Wasser öffnen die Bourbon-Vanille im Mittelteil und legen die Meeressalzigkeit darunter frei.

Tasting notes

Color

Tiefes, warmes Bernsteingold.

Aroma

Ein reichhaltiges, fruchtiges Bouquet: reife Früchte (Pflaume, Aprikose), cremige Vanille und dezente Gewürze.

Taste

Ein ausgewogener, voluminöser Gaumen mit der Süße der Sherrys PX und Oloroso, der reichen Vanille des Bourbons sowie einer würzigen Note und dem Sandelholzaroma der französischen Eiche und Mizunara.

Finish

Ein Abgang von bemerkenswerter Komplexität: Frucht, sanfte Würze, Holz und eine leichte Salzigkeit, die von den drei Monaten der Meeresreifung stammt.

KAIYO WHISKY Dessen Name auf Japanisch „Ozean“ bedeutet, verfolgt einen eigenwilligen Ansatz bei der Whiskyreifung: Drei Monate lang reisen die Fässer auf See, ständig der Schaukelbewegung und der salzigen Meeresbrise ausgesetzt. Diese „Meeresreifung“ knüpft sowohl an die Tradition der Mizunara-Fässer an als auch an moderne Innovation: Meerestemperatur, Druckschwankungen und Luftfeuchtigkeit beschleunigen und verwandeln das Zusammenspiel von Whisky und Holz.