

Wakatsuru Saburomaru

THE HIGH PRIESTESS

NOTE GENERALI

Tipologia Japanese Single Malt Whisky

Zona produttiva Hokuriko - Saburomaru Distillery

Materia prima Malto

Distillazione Doppia distillazione: la prima avviene in alambicco tradizionale in rame, la seconda in un innovativo alambicco in Zemon, il primo al mondo prodotto con una lega di rame e stagno.

Invecchiamento Breve invecchiamento in botti.

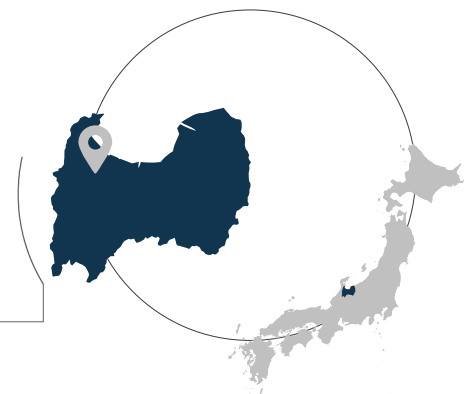
Gradazione alcolica 48% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato.

Profumo Al naso è elegante e delicato, con note di torba e carbone, olio d'arancia, ricordi di katsuobushi, legno e menta fresca.

Sapore Al palato è di medio corpo, con una consistenza morbida e delicata: emergono ancora torba e carbone con gli agrumi e il tutto si unisce alla dolcezza del malto e rimandi alla vaniglia.



TOYHAMA / GIAPPONE



SABUROMARU DISTILLERY
since 1952



ANNO DI FONDAZIONE | 1952



MATERIA PRIMA | MALTO



METODO DI DISTILLAZIONE | **DOPPIA, IN UN ALAMBICCO DI RAME E IN SEGUITO IN UN INNOVATIVO ALAMBICCO IN ZEMON, UNICO AL MONDO**

