

Nikka - Coffey Malt -	Japan, Miyagi Prefecture	29/05/2015
	(Nikka Whisky Sendai Factory Miyagikyo Distillery : 工場全景図)	NAS
		45,00%
		€ 52,95



(Nikka) Miyagikyo Distillery (Japanese: 宮城峡蒸溜所 Hepburn: Miyagikyō jōryūsho?)

Masataka Taketsura, een afstammeling van een voornamen sake brouwerij uit Hiroshima ging in 1918 naar Glasgow om op de universiteit het distillatieproces en het maken van whisky te bestuderen.

Hij liep destijds stage bij de Longmorn en Hazelburn distilleerderijen.

In 1920 keerde hij met zijn Schotse echtgenote weer terug naar Japan. In 1934 richtte hij de Dainipponkaju Co Ltd. (Great Japan Juice Co Ltd.) op.

In 1952 werd de naam veranderd in Nikka, een afkorting van de originele Japanse naam.

Nikka liet in 1934 ook een distilleerderij bouwen op Hokkaido, het meest noordelijk gelegen eiland van Japan.

Men noemde de distilleerderij Yoichi Distillery - ook wel de Hokkaido Distillery genoemd. Hij vond bij Yoichi alles wat hij nodig had om whisky volgens zijn eigen filosofie te produceren: turf, gerst een koel klimaat en voldoende schoon water.

Ook het klimaat lijkt op dat van Schotland. De gemiddelde wintertemperatuur ligt hier 7° lager en de zomertemperatuur zo'n 9° hoger dan die in Schotland.

Hierdoor vertraagt het rijpingsproces in de winter en versnelt het in de zomer in de Yoichi warehouses.

Miyagikyou, Nikka's tweede malt distilleerderij ligt tussen de bergen bij de hete bronnen van Tone in de provincie Myagi, ten noordoosten van Tokyo.

De grote gebouwen liggen verspreid langs de rivierbedding van de Nikkawa en Hirose rivieren. Taketsura koos deze plek na drie jaar zoeken naar een ideale locatie voor een tweede distilleerderij.

Hij was ervan overtuigd dat de vochtigheidsgraad hier zeer belangrijk was voor een goed rijpingsproces van de whisky.

De distilleerderij werd oorspronkelijk Sendai genoemd, naar de belangrijkste stad in dit gebied. Later werd een nieuwe naam bedacht: Miyagikyou. Kyo is Japans voor vallei en Miyagi is de naam voor de provincie. De distilleerderij, die zowel malt als grain whisky produceert, werd geopend in 1969.

In 1979 en 1989 werd Miyagikyo uitgebreid en gemoderniseerd, het gehele proces is geautomatiseerd.

Wat malt whisky betreft is hier net zoals bij Yoichi, variëteit het belangrijkste, allen wordt hier uitsluitend ongeturfde en lichtgeturfde mout gebruikt.

Dit is een zeer opmerkelijk experiment dat Nikka in 2013 introduceerde. Nikka besloot om een beslag van 100% gemoute gerst in hun Coffey stills te destilleren. Het leidde tot een opmerkelijk rijke whisky met een verleidelijke zachtheid.

Kleur	goud.
Neus	levendig en fris door nadrukkelijke aroma's van rijp citrusfruit, aangevuld met tonen van zoete peer, gekonfijte citruszeste, vanille, cappuccino, peperige kruiden, hint van balsamicoazijn.
Smaak	het rijke citrusfruit uit de neus keert terug en krijgt gezelschap van koffie, melkchocolade, vanille, kaneel en kruidnagel.
Finish	lange afdronk, met fijne specerijen, rijk eikenhout en tonen van limoen en sinaasappel.