

Tenshino Yuwaku

Type de produit: Shochu
Catégorie: Imo (patate douce)

Alcool: Alc. 40% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

Producteur: Nishi Shuzo

Région: Préf. de Kagoshima

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Patate douce



Shochu non réduit , avec 40% d'alcool, on est sur un distillé puissant et onctueux à la fois ; rond, sur les fruits secs, le pruneau et l'abricot. On découvre des notes de sous-bois, de caramel. Un shochu qui évoque le marc de Bourgogne !

Tenshino Yuwaku est une version vieillie 7 ans en fûts de Xerès

70cl - alc. 40% vol.

Au Japon, il n'est pas très commun de faire vieillir le shochu, cette tradition est plus vivace pour l'awamori. De plus, en règle générale, l'awamori est vieilli en jarres de terre, pas en fûts. Dans le cas de Tenshino Yuwaku, la distillerie de Nishishuzo s'est lancé un challenge et a longuement expérimenté quelle était la meilleure façon de vieillir du shochu. Grâce à une sélection des meilleures qualités de fûts venus d'Europe, le shochu décroche ses lettres de noblesse. Une vraie boisson de dégustation qui plaira aux amateurs de whisky japonais.