

Suntory Yamazaki 18 YO 70 cl 43%

Suntory Japan Präfektur Saitama 70 cl 43% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 18 Jahre gereifter Single Malt Whisky aus Japan, gereift in Sherry- und Mizunara-Eichenfässern, mit komplexen Aromen von dunklen Früchten, Schokolade und Gewürzen.

Servierempfehlung

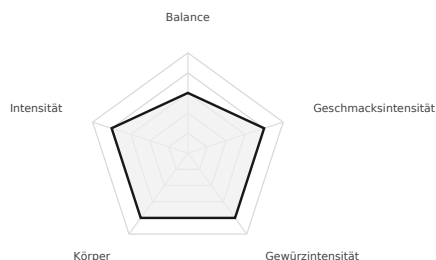
Pur bei Zimmertemperatur oder leicht gekühlt servieren.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder kräftigen Fleischgerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder besondere Anlässe.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein
Viskosität	Ölig

Aromatik

Trockenfrüchte	Rosine, Getrocknete Aprikose
Frische Früchte	Pfirsich, Erdbeere, Brombeere
Röstnoten	Dunkle Schokolade, Kakao
Gewürze	Zimt, Muskat
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Würzig, Weich
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Sherryfass, Mizunara-Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Hartkäse, Gebrilltes Fleisch
-------------------	--

Gaumen

Antrunk	Kraftvoll
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Hoch

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Filtration	Kühlgefiltert
Verarbeitung	Färbung

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Gerstenmalz
---------------	--------------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Harmonisch, Elegant, Fruchtbetont, Würzig	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Gekühlt	Körper	Voll
		Genussrolle	Purgeness, Speisenbegleiter	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur, Leicht gekühlt	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Seidig, Ölig