



**NIKKA WHISKY**

## **Yoichi Non-Peated und Miyagikyo Peated: NIKKA Whisky launcht limitierte Single Malt „Discovery“-Serie und stellt die Expertise der beiden japanischen Destillerien heraus**

### **Pressekontakt:**

Nikolas Odinius  
Tel.: 040 / 853 16 0  
E-Mail: [odinius@borco.com](mailto:odinius@borco.com)

**Hamburg, Dezember 2021.** Eine Entdeckungsreise zu den NIKKA Destillerien in Japan: Das versprechen die beiden neuen Single Malts **Yoichi Non-Peated** und **Miyagikyo Peated**, die ab sofort im ausgewählten Fachhandel für eine UVP von **249,- Euro** (0,7l) streng limitiert angeboten werden.

Beide Neuheiten stellen das Handwerk der Destillerie heraus und bilden den Auftakt einer Reihe jährlicher limitierter Editionen, die den Bogen zum 90-jährigen Firmenjubiläum im Jahr 2024 spannen sollen. Zentral für die ersten beiden Whiskys dieser Serie ist das Spiel mit den Rauchprofilen der beiden unterschiedlichen NIKKA-Destillerien. Beide Whiskys gewähren damit einen Blick hinter die Kulissen des japanischen Whiskyherstellers, der immer wieder mit neuen Geschmacksprofilen experimentiert.



### **SINGLE MALT YOICHI NON-PEATED**

Der typische Single Malt Whisky aus der Yoichi Destillerie weist einen torfigen, rauchigen und salzigen Charakter auf, der unverkennbar an schottische Whiskeys der Isle of Islay erinnert. Das kalte, raue Wetter in Yoichi bietet die idealen Bedingungen für eine Destillerie im traditionellen schottischen Stil. Die dort befindlichen Torfmoore und die Meeresbrise prägen den unvergleichlichen Charakter des Whiskys. Der **Yoichi Single Malt Non-Peated** zeigt sich nun ohne Torfnoten und eröffnet damit eine ausgewogene und ebenso überraschende Frische und Fruchtigkeit, die von einer subtilen Rauchnote der kohlebefeuchten Brennblasen untermalt werden. Der **Alkoholgehalt** des Yoichi Single Malt Non-Peated beträgt **47%**



**Vol.** Abgefüllt wird ohne Kältefiltration, um die Aromenfülle zu erhalten.

### **Verkostungsnotiz:**

#### **Nase:**

Raffiniert und ausgewogen. Der erste Eindruck ist von Fruchtaromen grüner Bananen, „Golden Delicious“-Äpfeln und Akazienhonig geprägt. Dabei bleibt er seiner Basis aus gemälzter Gerste treu. In der Nase wird der Whisky mit Ananasnoten zunehmend exotischer und entwickelt dann eine edle Gewürz- (Koriander Ingwer, schwarzer Pfeffer) und Kräuternote (Kerbel, Liebstöckel). Nach und nach bereichern medizinische Noten, die an Balsam erinnern, die Aromapalette.

#### **Gaumen:**

Die Zitrusfrüchte (Zitrone, Grapefruit) lassen sich am Gaumen kräftig und lebendig schmecken. Diesem lebhaften Auftakt folgen Noten von Vanille und angerösteter Kaffee, deren Fülle die unglaubliche Ausgewogenheit von süßen und herzhaften Aromen unterstreicht. Geschmackvolle Bitternoten runden das Erlebnis ab.

#### **Abgang:**

Lang und reichhaltig. Wie der erste Eindruck in der Nase ist auch der Beginn des Abgangs von gemälzter Gerste geprägt. Anis (Sternanis), pflanzliche (Zucchini Blüten) und cremige (Kokosnussmilch) Aromen breiten sich allmählich am Gaumen aus. Es folgen Noten von Haselnuss, Mandel, Cashew und saftigen Früchten (Birne). Das leere Glas ist malzig und würzig, mit Noten von Zimt und Nelke.

## **SINGLE MALT MIYAGIKYO PEATED**

Mit sanften Hügeln, friedlichen Wäldern und besonders klarem Wasser bietet der Standort der Miyagikyo Destillerie die idealen Bedingungen für einen reinen Whisky mit elegantem, frischem und fruchtigem Charakter. Der Single Malt Miyagikyo Peated ist ein bemerkenswerter Whisky, der sich mit einer nuancierten Torfnote zeigt. Das Geschmacksbouquet ist ausgewogen und von einer üppigen Fülle an Fruchtnoten sowie einer intensiven Mineralität durchdrungen. Dazu gesellen sich ausbalancierte Rauchnoten. Der **Alkoholgehalt** des Single Malt Miyagikyo

Peated beträgt **48% Vol.** Abgefüllt wird ohne Kältefiltration, um die Aromenfülle zu erhalten.

### **Verkostungsnotiz:**

#### **Nase:**

Reichhaltig und komplex. Subtile Noten von Toast, trockenem Torf und Zweigen unterstreichen den besonderen Charakter, der sich in der Nase erleben lässt. Nach einer Weile wird der Torf intensiver, während er gleichzeitig einen leichten Rauchs Schleier annimmt. Den olfaktorischen Höhepunkt bringen exotische Früchte wie Passionsfrucht und Mango, gepaart mit den Aromen von frischer Feige.

#### **Gaumen:**

Ausgeprägt und dynamisch. Der Auftakt ist ebenso exotisch, wobei auch honigartige (Lindenblüten) und blumige (Hyazinthe) Noten zum Vorschein kommen. Der Torf findet sich bei jedem Schluck wieder. Am von der Rauchnote umspielten Gaumen kommen Noten von Ginseng und Enzian zum Vorschein, gefolgt von einer salzigen und erfrischenden Mineralität.

#### **Abgang:**

Lang und ausgewogen. Zu Beginn des Abgangs treten Schokolade, Vanille und würziger Torf (Safran) in den Vordergrund. Würzige Aromen von reifen Früchten (Mirabelle, „Greengage“-Pflaume, Williamsbirne) breiten sich langsam im Mund aus. Der intensive und reichhaltige Geruch erinnert an Pfannkuchen. Im leeren Glas finden sich Aromen von Havanna-Zigarren, Wildblumen (Gänseblümchen, Butterblume) und schwarzer Lakritze wieder.

### **Über die Yoichi Destillerie und die Anfänge von NIKKA**

Für seine erste Brennerei suchte Masataka Taketsuru, der Gründer von NIKKA Whisky, ähnliche Bedingungen wie in Schottland, wo er selbst alles über die Whiskyherstellung gelernt hatte. Yoichi wurde 1934 in der kleinen gleichnamigen Küstenstadt gegründet. Dieser außergewöhnliche Ort profitiert von einem kalten Klima mit einer angemessenen Luftfeuchtigkeit, frischer, sauberer Luft und frischem Wasser. Das Destillationsverfahren ist bis heute den traditionellen Methoden treu geblieben. Die Brennblasen werden durch ein direktes Kohlefeuer beheizt, was heute kaum noch üblich ist, da es schwierig ist, die Temperatur zu kontrollieren, und

außerordentliche Expertise in der Bedienung erfordert. Es ist jedoch die Quelle für die Kühnheit und den Geschmack der hier hergestellten Whiskys, charakterisiert von Röstnoten.

### **Über die Miyagikyo Destillerie**

Masataka Taketsuru wollte seine Blends komplexer gestalten, indem er die Vielfalt der Whiskysorten erweiterte. Im Jahr 1967 erkundete er den nördlichen Teil von Honshū, um einen weiteren idealen Standort für seine zweite Brennerei zu finden. Er stieß auf eine wunderschöne, neblige Schlucht, die von Bergen umgeben war und an einer Kreuzung zweier sauberer Flüsse lag. Als er das Wasser aus einem der Flüsse probierte, war er so beeindruckt, dass er sofort beschloss, dort im Jahre 1969 eine Brennerei zu errichten. Das Terroir und die Destillationsmethode von Miyagikyo sind ganz anders als die von Yoichi. Die Brennblasen sind viel größer und haben eine andere Form, z. B. einen gewölbten Hals und einen ansteigenden Lyne-Arm. Sie werden mit indirektem Dampf bei einer viel niedrigeren Temperatur beheizt, was eine langsamere Destillation ermöglicht. Daraus ergibt sich ein weicher, fruchtiger und blumiger Charakter der Spirituose.

### **BORCO-MARKEN-IMPORT Matthiesen GmbH & Co. KG, Hamburg**

NIKKA Whisky wird in Deutschland exklusiv von BORCO-MARKEN-IMPORT distribuiert. BORCO, mit Sitz in Hamburg, ist einer der größten deutschen und europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Top Spirituosen Marken. Das Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter u. a. SIERRA Tequila, FINSBURY London Dry Gin, HELBING Kümmel, RUSSIAN STANDARD Vodka und DISARONNO, deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig. BORCO unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, über den Sie sich auf <https://www.massvoll-geniessen.de/> informieren können. Weitere Informationen zum Unternehmen und Portfolio finden Sie auf [www.borco.com](http://www.borco.com).

Winsbergring 12-22, 22525 Hamburg  
Tel.: 040-85 31 6-0  
Fax: 040-85 85 00  
E-Mail: [infoline@borco.com](mailto:infoline@borco.com)