

# Kaseda 30y Corn Shochu 34%0.7l

» Whisky



## Popis

Kaseda 30 vyrábí Bansei Shuzo v Kasedatakahashi v prefektuře Kagošima. Výroba je podobná jako u amerického bourbonu: kvalitní směs se vyrábí jako destilát s 51 % kukuřice, zbytek tvoří žito a ječmen. Skladování probíhá v sudech z amerického dubu. Díky dlouhodobému skladování 30 let získala tato kukuřičná ahochu nádhernou jantarovou barvu, přesvědčuje svou obzvláště jemnou chutí. Tomuto šóču se dá také říkat bourbon v japonském stylu. Se svými 34 % obj. snadno se pije a je velmi jemný. Vysoký obsah kukuřice mu dodává lehkou sladkost. Kaseda 30 je rarita, která se vyrábí jen ve velmi malých množstvích. Kaseda 30 by se měla pít přímo, aby se nezkažila elegantní a jemná chuť stvořená dlouhým zráním.

EAN	4939313003179
Kód produktu	WJ001250

Kaseda je výjimečné japonské Shochu z Bansei Distillery. Je výsledkem 100% destilace kukuřice a je jediným produktem svého druhu se stářím 30 let. Zraje 10 let v sudech z bílého dubu a poté v kameninových nádobách, aby přineslo tuto kulatost a sladkost, které jsou jeho vlastní. Jedná se o jednorázový nákup 7200 lahví pro evropský trh. Kaseda je oficiální značkou japonské diplomacie.

Dostupnost na hlavním skladě: expedujeme ihned  
Dostupné množství u dodavatele: Skladem

## Hlavní parametry

Značka	Kaseda
Druh	Shochu
Původ	Japonsko
Objem	700 ml
Alkohol ABV	34,00 %

## LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Bansei Shuzo Distillery 1940-25 Takahashi, Kaseda-cho, Minamisatsuma-shi, Kagoshima Ken 897-0004, Japonsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.