

# DRINKS.

## Tokenoka Blended Whisky 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 701529   |
| Alcool                  | 40%  |
| Contenu                 | 50cl   |
| Pays                    | Japon  |
| Région                  | Hyogo  |
| Embouteilleur           | White Oak Distillery, 919 Nishijima, Okubo-cho, Akashi-shi, 674-0065, Japan  |
| Marque                  | Tokenoka   |
| Type                    | Assemblage de whisky japonais  |
| L'usage                 | on the rocks, dans des cocktails ou dans la cuisine asiatique  |
| Dégustation             | Nez: fruité avec des notes de fruits secs et d'abricots, puis un soupçon de miel. Bouche: notes de fruits secs, de miel et de chêne. |
| Désignation commerciale | Whisky   |
| Détails                 | composé de whiskies de grain et de malt  |
| Ingrédients             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.                                 |
| Additifs                | Contient du colorant   |



## **Description**

La White Oak Whisky Distillery fait partie de la brasserie Egaijima Sake, située dans la préfecture de Hyogo, au Japon. Le bâtiment, d'inspiration écossaise a été achevé en 1984, mais pendant longtemps, les produits n'étaient destinés qu'au marché intérieur. Les Akashi Single Malts et les Tokinoka Blends ont été lancés sur le marché international pour les buveurs plus exigeants. L'assemblage de whisky à 40% est un bon choix d'entrée de gamme pour tous ceux qui veulent s'immerger dans le monde des spiritueux japonais. Dans l'ensemble, il est fruité et doux, c'est pourquoi il peut également être utilisé dans la cuisine asiatique exotique. Si vous préférez le boire dans un verre, il est préférable de le combiner avec des glaçons ou d'autres ingrédients de cocktail.