



WHISKY NIKKA FROM THE BARREL 51,4° cl. 70

DENOMINAZIONE:

WHISKY NIKKA FROM THE BARREL 51° cl. 70

PROVENIENZA:

GIAPPONE

COLORE:

AMBRATO

GRADAZIONE ALCOLICA: 51,4°

PROFUMO:

inizia con cera su mobili antichi, poi parte un profumo caldo, quasi da caffè marocchino e caramello. Aprendosi si avverte la frutta, con un dolce da polpa di albicocche condita da spezie (chiodi garofano). Siepe di gelsomino (grazie Lisa) e, tanto per rimanere sul botanico, legno di ciliegio, giapponese ovviamente!

SAPORE:

Potente e pieno, merito anche della gradazione che comunque non si avverte in maniera eccessiva. Caramella mou? Buona! Pesca noce matura che ne aumenta la rotondità. Zucchero vanigliato e ancora spezie. Una punta di torba.
Finale: di media durata, con note di legno e spezie.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Tartellette con nocciola al cioccolato Caraibe 66% , oppure meglio ancora biscotti di frolla al cioccolato Guanaja 70%. Il Nikka esalta il cioccolato e si sposa con la frolla: potremmo fare un whisky delle 17.00 al posto del tè!

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Ambiente

