

<b>Chichibu</b> <b>The Peated 2018</b> <b>10th Anniversary</b>	Japan	27/09/2019
	( keuze van Kristof Sauvillers )	5 yrs 55,5% € 225,00



Chichibu heeft de intentie alle facetten van het distilleren zelf te doen. Dit begint bij het oogsten van lokale gerst, tijdens de oogst helpt een aantal werknemers van de distilleerderij de lokale boeren met de oogst.

Vervolgens mouten ze deze lokale gerst in de distilleerderij. De eigen gemoute gerst draagt ongeveer 5% bij aan het totaal van de 152 ton per jaar die Chichibu gebruikt.

De ongeturfde wordt uit Engeland en Duitsland geïmporteerd. De geturfde mout komt uit Schotland en is tot 53 ppm geturfd met Highland turf. Er staan 6 washbacks van Mizunara eik ( waterreik)

In de regel is de fermentatietijd is 96 uur ( soms wat korter en soms wat langer, de wash is niet zo fruitig en zuur zoals deze in Schotland is. de oorzaak daarvan kan de lange fermentatietijd zijn.

Naast de washbacks staan 2 pot stills van 2000 liter , de wash still produceert 700 liter low wines van 20 tot 23 % ( één run duurt 6 tot soms 14 uur als het peated wash betreft), die vervolgens resulteert in 200 liter spirit van ongeveer 70% na een run in de spirit still ( 5 uur).

Een batch levert na verdunning tot 63,5 % ,dus ongeveer 1 gevulde barrel op.

Chichibu distilleert zeven dagen per week en in die tijd 10 batches.

In de aparte ruimte bevindt zich ook de bottelarij en de labeling machine, wordt handmatig bediend en labelt één fles per keer. Op de distilleerderij staat er één warehouse , op enkele minuten rijden van de distilleerderij staan er nog 2 warehouses.

***Deze Chichibu is gedistilleerd in 2013 en gebotteld in 2018 , de spirit rijpte op een bourbon cask , er zijn 11550 flessen gebotteld op een sterkte van 55,5 ° , onze fles is nr. 7707.***

Kleur	Donkergoud.
Neus	Verse aroma's van roze grapefruit , citroenen , honing en rokerig turf worden vergezeld door dennennaalden , bloemen en groene appels.
Smaak	Tonen van paardebloemen , zoethoutwortel en citroenmelisse, die zich ontwikkelen tot roze grapefruit, koekjesdeeg en rijk vreugdevuurrook.
Finish	Geniale afdronk, mooi, lang en geturfd.
Besluit	Een zeer precieze creatie die de know-how van master distiller Ichiro Akito bevestigt. Gedistilleerd tussen 2009 en 2013, 100% geturfde mout (50 ppm) uit de Highlands en gerijpt op ex- bourbon vaten. Gebotteld in Oktober-November 2018. De Chichibu The Peated 10th Anniversary 2018 is een behoorlijke Japanse rariteit helaas vandaag de dag.