

新製品画像



製品特徴

長期熟成されたバーボンとライのブレンド

最大の特徴は13年熟成のバーボンと、8～9年熟成のライウイスキーの絶妙なブレンドにあり、キャラメル、フルーツ、スウィートオーク、ブラックペッパーやスパイスの香りに満たされながら、アメリカのライウイスキー造りに思いをはせる—そんな楽しみ方ができる一本です。

その由来は偶然の事故とも言える出来事でした。マスターディスティラーであるエディー・ラッセルの元で働いていた従業員の一人が、熟成されたバーボンに若いライウイスキーを混ぜてしまったのです。偶然できたこの、名前もない酒を試飲してすぐに、エディーにとって忘れられない味わいが、強烈に彼の中に刻まれることとなりました。

それからというもの、ディスティラーとしての実力をかけて、この味わいの再現に挑戦し続けること10年。13年熟成バーボンと、ワイルドターキーでも最も長期となる8年から9年熟成ライウイスキーの風味豊かなながら、調和のとれたブレンドで、納得の味わいにたどり着くことができたのです。

厳選されたライ樽による追加熟成

通常のワイルドターキーの熟成に用いられる樽には、アメリカンオークの新樽にチャーと言われる樽の内面を高温の炎を短時間当てて焦がす加工を行ってから原酒が詰められます。チャーの程度には4つのレベルがあり、ワイルドターキーにはレベル4という最も強く焦がした樽を用いています。

ワイルドターキー マスターズキープ アンフォーガットン は、ブレンド後も、手作業で丁寧に選定されたライウイスキー樽で追加熟成されます。この追加熟成が、フレッシュな果実のような香りの際立たせることとなり、これがワイルドターキー マスターズキープ アンフォーガットン にしかない、新鮮な香りと、深い熟成による味わいの、絶妙なハーモニーを生み出しているのです。

CT SPIRITS JAPAN LTD

A CAMPARI GROUP JV

原酒の味わいを残すノンチルフィルタード製法

ワイルドターキー マスターズキープ アンフォーガットン はボトルリングの際に冷却ろ過を行わない、ノンチルフィルタード製法を用いております。香味成分を取り除かないため味わいが深くなる利点があります。

おすすめの飲み方はストレートまたはオンザロックで、際立つ味わいや香りの要素とそれらの調和を楽しむことができます。

マスターズキープ シリーズ

毎年異なるテーマを持ちスモールバッチ、数量限定で生産される、ワイルドターキーのラインナップの中でも最上級のウルトラプレミアムに位置づけられるシリーズです。マスターディスティラー エディー・ラッセル自身がその年のテーマ設定、原酒選びを手掛けており、過去には伝説のバーボンと呼ばれた味を復活させた「リバイバル」(2018)や最高峰のライウイスキー「コーナーストーン」(2019)、ボトルドインボンダ法に則って造られ17年もの熟成をした「ボトルドインボンダ」(2020)、父子マスターディスティラーの2つのバーボンをブレンドし特別な樽で追加熟成を施した「ワン」(2022)など発売いたしました(これらは既に完売しております)。

テイスティングノート

香り	リッチなオークに包まれたフルーツの香り
味	キャラメル、フルーツ、スウィートオーク、ブラックペッパーや温かみのあるスパイス
余韻	ブラックペッパーなどのスパイスから、キャラメルやスウィートオークの甘味へ変化

本商品はインフォレックス登録済です。

ご不明な点などございましたら、弊社担当までご連絡ください。

製品に関するお問い合わせ

CT Spirits Japan 株式会社 カスタマーサービス
TEL: 03-6455-5810
FAX: 03-6631-0760
メール: customerservice@ctspiritsjapan.com
営業時間: 月曜～金曜 (9:00～18:00)
定休日: 土日祝祭日

CT SPIRITS JAPAN LTD

A CAMPARI GROUP JV

2-26-5 JINGUMAE SHIBUYA-KU TOKYO JAPAN 150-0001
- TEL +813 5856 5815
- FAX +813 5856 5816