

Inbjudan till provning av whisky från soluppgångens land

NWS finaste provning någonsin!

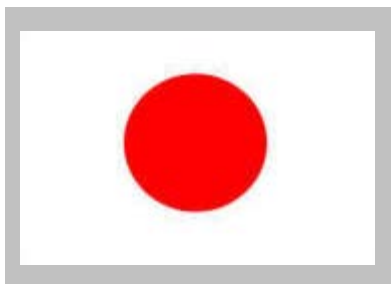
fredagen den 24 april, klockan 19,00

Folkets Hus, Stadshusplatsen 3, Nynäshamn



Vår gäst är **Dr Koichi Inatomi från Suntory, Japan** som låter oss stifta närmare bekantskap med Suntorys whisky från destillerier som Hakushu och Yamazaki.

Dr Inatomi är för den japanska whiskyn vad Ingvar Kamprad är för möbelindustrin. Att påstå att Dr Inatomi uppfunnit den japanska whiskyn är kanske en överdrift, men inte särskilt mycket. Dr Inatomi firar i år 50 år i den japanska whiskyindustrin. Han är chefskonstruktören bakom bland annat världens största destilleri, Hakushu, som producerar 50 miljoner liter whisky varje år och han är den som skapat det Yamazaki som nu går sitt segertåg över whiskyvärlden. Han är också designern bakom flera berömda whisky sorter och verkar som forskare vid University of Glasgow.



Hakushu Distillery



Yamazaki Distillery

Whiskyprovning med inte mindre än sex sorter, varav endast två går att köpa på systembolaget. Den sista är unik och ännu inte ens buteljerad. Vi kommer att bli de första som provar denna whisky.

- Hibiki 17 år
- Yamazaki 12 år
- Yamazaki 18 år
- Hakushu 10 år
- Hakushu 18 år
- Yamazaki Sherry Cask Edition

Måltid

"Kalla" läckerheter med japansk touch, bröd, ost och Nynäs-öl.

- Kycklingspett med wasabicremé
- Laxbakelse med lime & terriakeysås
- Marinerad grönsparis med cashewnötter & ingefära
- Räk- & savoykålspaj
- Vegetarisk sushirulle
- Fyllt ört svamp
- Exotiska frukter

Därefter Kaffe och chokladbit.

Barsservering

Whiskylotteri

Så många som deltagarna vill köpa.