

DRINKS.

The Dalmore 15 Years Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100674
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Highlands & autres îles, Ecosse
Embouteilleur	The Dalmore Distillery, Alness, Ross-shire, IV17 0UT Großbritannien
Marque	Dalmore
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'âge	15 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: odeurs de confiture d'orange, de cannelle et de noix de muscade. Bouche: saveurs de mandarines, de vanille, de gingembre et de pommes écrasées. Finale: les épices à pâtisserie et le bois de chêne ressortent.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	après la maturation basique affiné dans différents fûts de xérès
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	in Umkarton



Description

Le nom révèle déjà que ce whisky repose pendant 15 ans, jusqu'à ce qu'il soit finalement embouteillé dans les célèbres bouteilles Dalmore. Sa post-maturation se déroule dans trois types de fûts de sherry différents et représente l'incarnation même du whisky Dalmore. Le bois de ces fûts a été imprégné pendant 30 ans avec des arômes d'Apostoles, de Matusalem et de sherry Amoroso de la maison respectée Gonzalez Byass. Au nez et en bouche, cette maturation spéciale est illustrée par les notes émergentes de noix de muscade, de confiture d'orange et d'épices à pâtisserie. Le Dalmore 15 Years présente également une couleur rouge-brun attrayante, qui s'harmonise avec la dégustation du sherry. Les vieux fûts de sherry sont bien connus dans l'entrepôt Dalmore et font la fierté de l'équipe de la distillerie. Les fûts de bourbon standards réalisent la majeure partie du travail depuis de nombreuses années. Fondée en 1830 dans les Highlands, au nord de l'Ecosse, la distillerie possède quatre paires d'alambics Wash Still and Spirit Still, qui transforment le vin qui a fermenté pendant 50 heures en une eau-de-vie d'orge claire à 70%. Il est intéressant de noter qu'une paire d'alambics est deux fois plus grosse que les trois autres. La condensation se produit dans des condenseurs "Shell and Tube", situés à l'extérieure, bénéficiant de l'air frais. Les distillats légèrement différents ainsi obtenus sont mélangés avant la maturation en fûts. Le maître-distillateur expérimenté, Richard Paterson, veille sur l'ensemble du processus, afin que chaque spiritueux soit digne d'une dégustation tranquille.