

DRINKS.

Glenturret 12 Years Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407957
Alcool	46%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ecosse, Perthshire
Embouteilleur	Glenturret Distillery, The Hosh, Crieff PH7 4HA, Scotland, UK
Marque	Glenturret
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'âge	12 ans
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Un goût à multiples facettes avec du gingembre et de la pomme sucrée.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Non filtré à froid; couleur naturelle
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
L'emballage	im Umkarton



Description

Glenturret a un degré de notoriété étonnamment faible pour la distillerie écossaise la plus ancienne du

monde soi-disant. Fondée en 1775 comme distillerie illégale sous le nom de "Hosh", Glenturret a reçu sa licence en 1818 et a changé de nom en 1875. La distillerie a fermé ses portes durant la période économiquement difficile de l'entre-deux-guerres et ce n'est qu'à partir de 1959 que les alambics ont recommencé à chauffer. Pendant longtemps, Glenturret a été considérée comme le foyer des assemblages de The Famous Grouse - une marque du groupe Edrington - et comme une attraction touristique, en accueillant de nombreux visiteurs. Ce n'est qu'en 2015 que Glenturret a introduit sa propre gamme de base composée de trois embouteillages Single Malt (Triple Wood, Sherry Cask, Peated). La société parisienne de produits de luxe Lalique a repris la distillerie en 2019, et s'est depuis concentrée sur l'expansion de la marque. C'est la raison pour laquelle Glenturret devient de plus en plus populaire auprès des fans de whisky. En outre, tous les whiskys sont désormais déversés dans des bouteilles de qualité conçues par Lalique. La petite distillerie rurale continue à utiliser des méthodes traditionnelles: le broyage dans le moulin à grains d'origine et l'écrasement avec un agitateur en bois sont toujours réalisés à la main. La fermentation, qui peut durer jusqu'à 100 heures dans certains cas, se déroule dans des washbacks en sapin de Douglas, et les alambics en cuivre sont martelés à la main.