

DRINKS.

Tullibardine 228 Burgundy Finish 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700403
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Schottland, Highlands
Embouteilleur	Tullibardine Distillery Co., Blackford, Perthshire, Schottland
Marque	Tullibardine
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'usage	Servi pur ou pour diverses boissons.
Dégustation	Au nez, cerise, vanille, chocolat et loukoums. En bouche, des fruits rouges et du chocolat. Finition douce et épicée.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Stockage en fûts de bourbon et en barriques de Pinot Noir.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Le processus de production de la bière et du whisky est très similaire au début. Les matières premières de départ sont le malt d'orge séché et écrasé, de l'eau de source et de la levure. Après fermentation, un

breuvage avec une teneur en alcool relativement faible, connu comme «beer» ou «wash» pour les connaisseurs de whisky est produit. Le processus n'est cependant pas terminé lors de la création d'un whisky. Celui-ci est suivi d'une double ou triple distillation et d'un stockage en fûts pendant plusieurs années. Quand, en 1947, William Delmé-Evans a transformé une brasserie centenaire en distillerie de whisky, il a dû y installer quelques alambics en cuivre et construire un grand entrepôt - c'est ainsi que Tullibardine est née. La première mention de la brasserie remonte à l'année 1488, alors que James IV d'Ecosse en personne y soit passé pour prendre un verre peu de temps avant son couronnement. Inspirés de cette histoire, les opérateurs de la distillerie Tullibardine ont choisi cette année pour couronner leur logo. Le Tullibardine 228 Burgundy Finish obtient sa couleur rouge rubis grâce aux barriques de 228 litres précédemment remplis de pinot noir français. Ce sont principalement les barriques de Bourbon qui sont responsables des arômes. Ceux-ci ont été soigneusement sélectionnés par les experts du whisky Tullibardine et expédiés à travers l'Atlantique pour leur «recyclage». Ainsi, ce sont les nuances de fruits rouges et de chocolat se déroulant sur le palais qui proviennent du vieux bois.