

DRINKS.

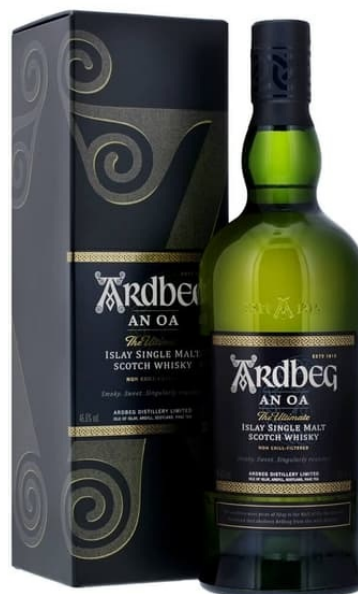
Ardbeg An Oa Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701074
Alcool	46.6%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ecosse, Ile d'Islay
Embouteilleur	Ardbeg Distillery Port Ellen Isle of Islay PA42 7EA Vereinigtes Königreich
Marque	Ardbeg
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'usage	on the rocks, mélangé avec un peu d'eau ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec du caramel, de la mélasse, de l'anis, des dattes, mais aussi de la pêche, de la banane et de la cire de bougie liquide. Bouche: on trouve du sirop, du chocolat au lait, de l'orange, diverses épices, de la fumée de cigare et des artichauts grillés. Finale: longue et sucrée.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	stocké dans d'anciens fûts de bourbon, des fûts Pedro Ximenez et des fûts vierges en chêne
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Qu'est-ce que le chocolat au lait, les artichauts grillés et la fumée de cigare ont en commun? Ils peuvent tous être discernés par un connaisseur de whisky attentif et expérimenté dans l'Ardbeg An Oa. Mais ce n'est pas tout: la mélasse, le sirop, l'anis, la noix de muscade et la cannelle sont également identifiables. Cependant, la dégustation est une affaire d'opinion, et parfois on fait appel à son imagination pour dégager des odeurs et des goûts différents. Mais il est certain que ce whisky Ardbeg tire son goût de la combinaison de trois fûts: fûts de chêne vierge légèrement calcinés qui fournissent l'assaisonnement, fûts Pedro Ximenez qui apportent la douceur et d'anciens fûts de bourbon qui fournissent le goût typique Ardbeg. Cependant, son goût est également dû aux matières premières utilisées, à la méthode de production et aux alambics. L'Ardbeg An Oa est créé sur l'île du whisky, Islay, qui est devenue mondialement connue pour ses Scotch Single Malts tourbés-fumés. La dominance des notes fumées est due au fait que l'île est naturellement pauvre en arbres, et donc on préfère utiliser la tourbe comme combustible pour le séchage du malt.