

# DRINKS.

## Jack Ryan 12 Years Single Malt Irish Whiskey 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	702877
Alcool	46%
Contenu	70cl
Pays	Irlande
Région	Dublin
Embouteilleur	Jack Ryan Whiskey, 115 Haddington Rd, Dublin, Irlande
Marque	Jack Ryan
Type	Whiskey irlandais
L'âge	12 ans
L'usage	pur, mélangé avec un peu d'eau ou pour diverses boissons
Dégustation	Au nez, des arômes fruités tropicaux de fruits de la passion, d'ananas et d'agrumes, ainsi qu'un soupçon de cannelle et de gingembre. En bouche, il est huileux avec d'autres arômes de fruits ainsi que de la confiture, du gingembre, du miel et du chêne. Finale avec des notes de malt et de biscuit.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Vieillessement en fûts de bourbon ; non filtré à froid
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2017: Or__ Irish Whiskey Awards 2014: Or



---

Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung

---

## **Description**

Le Ryans Beggars Bush, le légendaire pub de Dublin, sert des plats fraîchement préparés, des bières artisanales et des whiskies. Le menu propose des marques célèbres de la scène irlandaise du whisky, telles que Bushmills, Teeling et Jameson. Mais les propriétaires du pub préfèrent que les clients commandent le whiskey Jack Ryan Beggars Bush, qui est sélectionné et mis en bouteille par la famille elle-même. La tradition de la production familiale de whiskey, commencée en 1908, s'est éteinte en 1946, lorsque les distilleries de Dublin ont fermé les unes après les autres. En réaction au récent boom du whiskey artisanal, Jack Ryan a relancé cette activité secondaire en 2013. La maturation de 12 ans s'est déroulée dans des ex-fûts de bourbon, qui confèrent au distillat des notes douces de vanille et de miel ainsi que des touches de chêne. Le Jack Ryan 12 Years se boit de préférence pur ou mélangé avec un peu d'eau - exactement comme on le sert au Beggars Bush Pub.