

DRINKS.

Glen Talloch 8 Years Blended Malt Scotch Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702968
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ecosse
Embouteilleur	Crammon & Sons, 1 George Square, Glasgow G2 1AL, Schottland
Marque	Glen Talloch
Type	Whisky Pure Malt
L'âge	8 ans
L'usage	Pur, pour une variété de boissons et de cocktails ou aussi pour les sauces au whisky
Dégustation	Nez: avec de légères notes d'orge, de noix, de raisins secs, de zestes d'agrumes, de cacao, de miel, de fruits et de bois fumé. Bouche: également à multiples facettes, avec des céréales sucrées, de la vanille, du miel, de la réglisse, du bois de chêne, des herbes et du poivre.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Composé de divers whiskies single malt
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du



Additifs Contient du colorant

Description

Il n'est pas nécessaire de distiller du whisky pour être autorisé à se faire appeler producteur «d'or liquide». Après tout, il est aussi possible de faire des assemblages de whisky. Des entreprises mondiales, comme Johnnie Walker, et des embouteilleurs indépendants, comme Douglas Laing, montrent comment procéder. Les whiskys Glen Talloch viennent d'une société moins connue, appelée Crammon & Sons. Leurs maîtres-assembleurs combinent de nombreux fûts différents provenant de distilleries renommées, ainsi que de distilleries plus petites et inconnues, afin de créer un tout nouveau profil aromatique. Ce Glen Talloch Blended Malt contient des whiskys d'Old Pulteney, Balblair et Speyburn, qui sont tous distillés à partir de malt d'orge et ont mûri pendant huit ans. Son goût à multiples facettes est caractérisé par le miel de bruyère, les céréales sucrées, les fruits, la vanille, le bois de chêne, le poivre et la réglisse. L'assemblage de whisky de malt convient non seulement pour une variété de cocktails, tels que le Scotch Collins et le Mint Julep, mais aussi comme boisson d'accompagnement avec du saumon fumé ou une salade de crevettes, ou encore comme ingrédient dans les sauces.