

DRINKS.

Nomad Outland Blended Whisky 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703514
Alcool	41.3%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ecosse
Embouteilleur	Gonzalez Byass S.A., Manuel María González, 12 1140 Jerez de la Frontera, Cádiz, Spanien
Marque	Nomad
Type	Assemblage de whiskys
L'âge	9-13 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec des raisins secs, des dattes, des prunes et d'autres fruits secs, puis des oranges, de la vanille, du caramel et du miel. Bouche: volumineuse, grasse et sucrée, avec du miel, des fruits secs, des noix, de la vanille, du caramel, du poivre, du bois de chêne et de l'orange.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Assemblé en Ecosse à partir de plus de 30 whiskys de malt et de grain et affiné pendant trois ans dans des fûts de sherry Oloroso; un an de finition dans des fûts Pedro Ximénez à Jerez.



Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
-------------	--

Additifs	Contient du colorant
----------	----------------------

Description

"Né en Ecosse, vieilli à Jerez" - c'est ainsi que la Bodega Gonzalez Byass décrit le whisky Nomad Outland. En étroite collaboration avec Richard Paterson, le maître-assembleur de Whyte & Mackay, ils voulaient rendre une nouvelle catégorie de whisky socialement acceptable: le scotch, qui a mûri à l'étranger. Cependant, la loi ne permet plus d'appeler un tel whisky du scotch, puisqu'un scotch doit rester dans le pays jusqu'à sa mise en bouteille. La recette de base de l'assemblage est composée de plus de 30 whiskys de malt et de grain des Highlands et de la région du Speyside, qui sont assemblés par Paterson. Ils ont entre cinq et neuf ans d'âge et ont des notes remarquables de fûts de bourbon. L'assemblage est ensuite stocké dans d'anciens fûts de sherry Oloroso pendant trois ans, avant le début de son voyage en Espagne. Une fois à Jerez, une période de post-maturation de 12 mois a lieu dans les caves de Gonzalez Byass. Après de longues recherches, des fûts Pedro Ximénez de 30 ans d'âge ont été sélectionnés comme milieu de maturation optimal. Ce n'est qu'ensuite que le whisky entre 65 à 67% est réduit à 41,3%, puis mis en bouteille. L'influence du sherry est clairement perceptible dans le whisky Nomad Outland: son goût est très sucré, huileux et doux, avec des notes de malt, de miel, de vanille et de bois, en plus de fruits secs, d'oranges et de noix.