

DRINKS.

Starward COONAWARRA Single Barrel Australian Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70436
Alcool	57.2%
Contenu	70cl
Pays	Australie
Région	Melbourne
Embouteilleur	Starward, 50 Bertie St, Port Melbourne VIC 3207, Australie
Marque	Starward
Type	Malt Whisky
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Au nez, des arômes de fruits confits et de baies avec des notes de toffee. En bouche, des arômes puissants de baies accompagnés par des notes de toffee. Finale longue.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	stocké dans des fûts de vin rouge en chêne blanc français, dans lesquels ont été élevés le Pinot Noir, le Shiraz et le Cabernet
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

David Vitale a grandi dans une grande famille italienne de la ville multiculturelle de Melbourne, très connue pour sa culture alimentaire innovante. On pourrait presque dire que Melbourne est obsédée par la nourriture. David s'est finalement mis en tête de produire un whisky australien. Si les viticulteurs ont déjà réussi à créer une partie de l'ancien monde en Australie, pourquoi ne serait-il pas possible d'en faire autant pour le whisky ? De plus, des fûts de vin ont déjà été utilisés pour le stockage ou la finition d'un whisky. Bien entendu, David a dû s'y essayer et a réussi après quelques essais. Pour ses whiskies, Starward utilise de l'orge maltée australienne, fermentée avec de la levure de bière. Elle confère aux whiskies un arôme fruité. Les fûts de vin utilisés pour le stockage sont sélectionnés avec le plus grand soin et sont toujours pleins d'arômes. Lors de la dernière étape, les whiskies ne sont stockés que trois ans à Melbourne. Avec des vents arctiques venant du sud et des vents secs venant du désert, il peut arriver que les quatre saisons se succèdent en une seule journée à Melbourne. En raison des fortes différences de température, le whisky réagit beaucoup plus rapidement dans les fûts ici que dans les fûts en Écosse. Comme il fait également plus chaud à Melbourne, le whisky a tendance à augmenter sa teneur en alcool pendant son stockage plutôt que de diminuer avec le temps. Pour le stockage de trois ans du Coonawarra, on a utilisé des fûts de vin rouge en chêne blanc français, provenant de la célèbre région viticole de Coonawarra. Auparavant, le Pinot Noir, le Shiraz et le Cabernet y ont été élevés pendant 4 à 7 ans. Le vieillissement en fûts de vin rouge confère au Coonawarra une couleur légèrement rougeâtre et des arômes fruités.