

DRINKS.

Starward GINGER BEER CASK Single Malt Australian Whisky 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70438
Alcool	48%
Contenu	50cl
Pays	Australie
Région	Melbourne
Embouteilleur	Distillerie Starward, Melbourne, Australie
Marque	Starward
Type	Single Malt
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Le nez révèle des arômes fruités d'orange confite dans du chocolat noir et de fruits tropicaux. En bouche, des notes chaudes de gingembre avec de puissantes nuances de vanille et des arômes juteux de fruits tropicaux. La longue finale révèle des notes de gingembre caramélisé.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	vieilli en fûts d'Apera et de vin rouge, finition en fûts de Ginger Beer
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



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. Le single malt Ginger Beer a commencé comme une expérience qui s'est avérée être une excellente idée. Il est d'abord stocké dans des fûts de vin Apera et des fûts de vin rouge, mais il est fini dans les fûts dans lesquels Starward brasse sa propre Ginger Beer.