

DRINKS.

Stauning KAOS Triple Malt Danish Whisky Batch 2 - 2021 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70445
Alcool	46%
Contenu	70cl
Pays	Danemark
Région	Jutland de l'Ouest
Embouteilleur	Stauning Whisky A/S (Ltd.), Stauningvej 38, Stauning, 6900 Skjern, Danemark
Marque	Stauning
Type	Blended Whisky
L'usage	pur, avec des glaçons ou dans divers cocktails (p. ex. Highball, Manhattan, Horse's Neck)
Dégustation	il révèle des notes de nougat, de caramel, de réglisse, de pomme juteuse et sucrée, d'orange, de vanille, de tabac, de fumée de feu de camp et de bois de chêne.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	produit à partir de trois whiskies de malt différents ; vieilli en Virgin American Oak et en First Fill ex-Bourbon Casks
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2021: Argent
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe



Millésime 2021

Description

Les whiskies New Nordic de Stauning sont produits dans une distillerie nouvellement construite sur la côte ouest du Danemark, entourée de champs de céréales, de fermes isolées et d'un immense lac côtier, séparé de la mer du Nord par un isthme. Tout a commencé en 2005 comme un passe-temps pour neuf amis qui avaient déjà trouvé leur vocation et qui n'avaient aucune expérience préalable dans la production de whisky. Mais personne n'a pu les en dissuader. En 2011, les premières bouteilles ont été commercialisées et les critiques positives des experts du secteur n'ont pas tardé à pleuvoir. Il est rapidement devenu évident que le projet prendrait de l'ampleur. La capacité de production a dû être augmentée à plusieurs reprises et, en 2018, la distillerie actuelle a été inaugurée. Construite en bois brûlé, en verre et en métal noir, elle est considérée comme une interprétation moderne des cabanes de pêcheurs danoises. Chez Stauning, la production de whisky suit ses propres règles. Les céréales achetées localement sont d'abord préparées mécaniquement dans le plancher de maltage de l'entreprise. Comme source de chaleur pour le séchage, on utilise la tourbe des marais environnants, ce qui laisse des arômes de lande et de terre dans le whisky. Pour la double distillation, 24 petits alambics à feu direct sont disponibles. Ce nombre élevé est inhabituel, mais s'explique facilement : Malgré l'augmentation constante de la demande, l'équipe ne voulait pas passer à des alambics plus grands afin de ne pas altérer le goût original du whisky Stauning. Il fallait donc un nouveau Pot Still à chaque expansion.

Le KAOS Triple Malt Whisky est une composition tout à fait originale : il est composé d'un Single Malt non tourbé, d'un Single Malt tourbé et d'un Rye Malt. Le vieillissement a lieu dans des fûts de chêne blanc neufs fortement brûlés ainsi que dans des ex-fûts de bourbon de Maker's Mark remplis pour la première fois.