

DRINKS.

Luchs & Hase 180 Grad Single Malt Whisky 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802398
Alcool	43%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Embouteilleur	Käasers Schloss AG, Schloss 17 c, 5077 Elfingen, Schweiz
Marque	Luchs und Hase
Type	Single Malt Whisky
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Le nez révèle des arômes de caramel doux. En bouche, des arômes d'abricots secs et de baies de raisin se révèlent avec des notes de chêne céréalier.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	6 ans en fûts simples français et 2 ans en fûts de Madère, distillé à la main
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La ferme du château de Käser, certifiée bio, est en mains familiales depuis cinq générations déjà. Ce qu'une génération a appris est transmis à la suivante et éventuellement même complété par de nouvelles idées. C'est du moins le cas des frères Michael et Raphael, qui ont aidé leur père dans les

travaux de la ferme dès leur plus jeune âge et qui sont finalement partis dans le monde entier pour suivre des formations. Datuner a même suivi une formation de vigneron avec des stages correspondants dans des domaines viticoles. Alors que la ferme cultive des fruits et des légumes en permaculture et en agroforesterie, les deux frères ont eu l'idée de développer leur propre distillerie. Leur père distillait déjà son propre whisky, et les deux frères ont entre-temps créé une cinquantaine de spiritueux, gin compris. Ici, on prend encore beaucoup de temps pour la distillation et le whisky est distillé selon la tradition écossaise dans un alambic en cuivre martelé à la main.

Le whisky 180 degrés a reçu son nom suite à la transmission de la distillerie de whisky du père de Michael von Raphael, qu'ils voulaient faire évoluer dans une direction légèrement différente. Il a été stocké pendant six ans dans des fûts de chêne français et deux autres dans des fûts de Madère.