

DRINKS.

Luchs & Hase Rauchzeichen Single Malt Whisky 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802450
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	Au nez, arômes intenses de fumée avec des notes de vanille et de céréales. En bouche, notes fumées épicées avec des nuances boisées et légèrement sucrées. La finale de longueur moyenne présente des arômes de chocolat noir avec des épices fumées.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	distillé à la main avec du malt tourbé d'Angleterre, vieilli en fûts de bourbon neufs
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 single malt Rauchzeichen a été fabriqué avec du malt de tourbe authentique d'Angleterre à 9 % avec du moût de whisky. Il a développé ses arômes dans des fûts de bourbon neufs