

DRINKS.

Nc'nean Huntress 2023 Woodland Candy Organic Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802635
Alcool	48.5%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Écosse, Highlands
Embouteilleur	Nc'nean Distillery, Drimnin, By Lochaline, PA80 5XZ, Écosse, Royaume-Uni
Marque	Nc'Nean
Type	Whisky Single Malt
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	En bouche, des arômes beurrés de toffee se mêlent harmonieusement aux fruits des bois et aux notes épicées d'herbes aromatiques.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	produit avec quatre souches de levure (entre autres pour les vins rouges et blancs), vieilli à 65 % en fûts de vin rouge et à 35 % en anciens fûts de bourbon, limité à 4556 mises en bouteille
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

"Made by Nature, not by Rules", telle est la devise d'Annabel Thomas et de son équipe, qui opèrent dans les Highlands occidentaux, en face de l'île de Mull. Après avoir quitté son emploi municipal en 2013, Annabel a tout mis en œuvre pour créer sa propre distillerie, 100 % durable. Celle-ci est en service depuis 2017 et est dirigée par Gordon Wood. La distillerie, dont l'électricité provient de sources d'énergie renouvelables et qui recycle presque entièrement ses déchets, est, en l'état actuel des choses, un cas particulier en Écosse. La bouteille est également fabriquée à partir de verre 100% recyclé. L'utilisation d'orge biologique, qui se caractérise par de faibles rendements de récolte, et les processus lents et soigneusement exécutés caractérisent également le spiritueux innovant de Nc'Neen. L'orge bio constitue la base de son whisky qui, dans ce cas, a été produit de manière innovante avec quatre souches de levure. Parmi celles-ci, on trouve celles qui sont normalement utilisées pour le vin rouge et le vin blanc. Ceci est en accord avec la série Huntress de Nc'nean, dont les mises en bouteille limitées représentent un voyage à la découverte d'une nouvelle variété d'arômes. Les levures à elles seules créent un jeu d'arômes unique en bouche, qui a pu se développer pleinement grâce au vieillissement à 65 % en fûts de vin rouge et à 35 % en ex-fûts de bourbon.