

DRINKS.

Swiss Mountain Single Malt Whisky Master Distiller Edition V 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802694
Alcool	58.5%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Embouteilleur	Rugenbräu AG, Wagnerenstrasse 40, 3800 Matten b. Interlaken, Suisse
Marque	Swiss Mountain
Type	Single Malt Whisky
L'usage	pur ou on the Rocks
Dégustation	Au nez, arômes de vanille et de caramel avec des notes d'abricots mûrs et de maracuja. En bouche, il est volumineux avec un jeu aromatique complexe et une longue finale aux arômes de fruits mûrs et aux notes maltées et épicées.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	vieilli pendant 5 ans dans un fût de chêne de la Maison tropicale de Frutigen, utilisé auparavant pour le Pineau des Charentes, limité à 288 bouteilles
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Après le Swiss Mountain Single Malt Whisky Master Edition IV, voici l'édition V, également appelée "Tropenhaus Edition II". L'amitié de longue date entre la Maison tropicale de Frutigen et la Rugenbräu Distillery a été l'occasion de créer ensemble un whisky.

Sous la direction du distillateur Ludwig Stranzky, trois fûts ont été remplis en 2018 et entreposés dans le jardin tropical. Après 4 ans, l'édition IV était prête et le premier fût a été mis en bouteille pour devenir la Master Edition I. Une autre année a pu s'écouler jusqu'à ce que le fût numéro 584 soit touché au printemps 2023 pour la deuxième édition. Il s'agit d'un fût de Pineau des Charentes, qui est un vin de liqueur contenant du cognac et qui vieillit très longtemps en fûts de chêne. Le whisky a ainsi obtenu de légers arômes de vanille et de caramel, arrondis par des abricots mûrs. Grâce au climat tropical humide à environ 23 degrés, le processus de maturation s'est déroulé un peu plus rapidement que d'habitude. Un autre fût se trouve encore dans la maison tropicale pour la maturation - on est donc curieux de voir comment le whisky tropical de l'Oberland va évoluer.