

DRINKS.

The Dalmore 12 Years Sherry Cask Select Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802958
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Embouteilleur	Dalmore Distillery, Alness, Ross-shire, IV17 0UT, Scotland, UK
Marque	Dalmore
Type	Single Malt Whisky
L'usage	pur ou pour des boissons et cocktails divers
Dégustation	au nez, avec des oranges caramélisées, du gingembre, des sultanines et du miel. En bouche, le chocolat noir, les amandes et la cannelle se rencontrent pour se fondre en fin de bouche dans des notes de mangue, de tarte au citron et de panna cotta.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Vieillessement dans différents types de vieux fûts de sherry Oloroso et de fûts de sherry Pedro Ximénez.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	ohne Verpackung



Description

Les fûts remplis pendant des années de sherry Oloroso ou Pedro Ximénez sont un spectacle familier dans les entrepôts de Dalmore. Pourtant, la plupart des whiskies de la maison ne font que vieillir dans ces fûts, tandis que les ex-bourbon barils standard font le gros du travail pendant des décennies. La distillerie, fondée en 1830 dans le nord des Highlands, possède quatre paires de wash et spirit stills qui transforment le moût de céréales fermenté en une eau-de-vie d'orge claire à 70%. Il est intéressant de noter qu'une paire de distilleries est deux fois plus grande que les trois autres. La condensation s'effectue dans des condenseurs "shell and tube" placés à l'horizontale, à l'air libre. Les distillats légèrement différents ainsi produits sont assemblés avant le vieillissement en fûts.

Le whisky Sherry Cask Select de 12 ans d'âge se caractérise par l'utilisation de fûts de sherry Oloroso et de fûts de sherry PX de types différents, spécialement "épîcés" pour répondre aux exigences de la distillerie. Contrairement au Dalmore classique de 12 ans, plusieurs types de fûts de sherry sont utilisés pour la maturation ultérieure, ce qui permet d'obtenir un profil de goût plus diversifié.