

# DRINKS.

## Redbreast 12 Years Cask Strength Irish Whiskey 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	WREC0700
Alcool	56.3%
Contenu	70cl
Pays	Irlande
Région	Cork, Irlande
Embouteilleur	Irish Distillers Limited, Simonscourt Road, Dublin 4, Ballsbridge, Dublin, Irland
Marque	Redbreast
Type	Irish Whiskey
L'âge	12 ans
L'usage	on the rocks, mélangé avec un peu d'eau ou dans une variété de boissons
Dégustation	Nez: avec beaucoup de fruits, des céréales épicées, ainsi que de la vanille et du pin. Bouche: montre des notes de fruits secs, d'agrumes, d'huiles aromatiques et d'épices, de vanille sucrée, de chêne grillé et d'orge. Finale: longue.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	fabriqué à base d'orge maltée et non maltée; mûrit dans d'anciens fûts de bourbon; mis en bouteille à la force du fût
Honneurs	World Whisky Awards 2017: Vainqueur de la catégorie "12 Years and



Older"San Francisco World Spirits  
Competition 2016: Double-OrThe Irish  
Whiskey Masters 2016: Or

---

Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	im Umkarton

---

## Description

Parmi les nombreuses marques sous lesquelles les whiskys de Jameson étaient commercialisés, Redbreast était l'une des plus connues. Il s'agit d'un représentant du whisky Single Pot Still irlandais original, qui a été stocké et embouteillé par la société Gilbeys. Malheureusement, Gilbeys a été confronté à des problèmes d'approvisionnement à partir des années 70 et a embouteillé le dernier Redbreast en 1985. Cela signifie que Redbreast a disparu du marché pendant plusieurs années, bien que la marque soit passée directement à Irish Distillers, désormais filiale de Pernod Ricard. Aujourd'hui, le whisky décoré d'un rouge-gorge sur la bouteille est l'un des derniers du genre. L'édition Cask Strength a été mise en bouteille sans ajout d'eau, car "Cask Strength" signifie que le whisky dans la bouteille a la même concentration qu'il avait dans le fût. La concentration finale dépend des deux facteurs suivants: (1) la puissance du distillat frais lorsqu'il est versé dans les fûts, (2) le taux d'évaporation (part des anges) durant le stockage. Le whisky Pot Still est distillé à partir d'orge maltée et non maltée à trois reprises dans des alambics traditionnels en cuivre, comme le prescrit la tradition irlandaise. Il mûrit ensuite pendant douze ans dans d'anciens fûts de bourbon.