

WELCHE'S WHISKY SINGLE MALT FUMÉ

vieilli en fûts de Bourgogne

43% VOL. - 70CL

Nos Whiskies sont le fruit d'une distillation d'un brassin alsacien provenant d'une orge rigoureusement sélectionnée et un élevage intégral en fûts de vin.

ORIGINE DU BRASSIN

Céréale 100% orge pur malt sélectionnée par la distillerie, puis élaboration du moût de malt par la brasserie familiale alsacienne Meteor.

Pour bénéficier de l'IG *Whisky Alsacien*, nous sélectionnons uniquement de l'orge, céréale considérée comme la plus noble dans l'élaboration des whiskies.

Tourbe : 10 ppm

DISTILLATION

Double distillation en alambic traditionnel à repasse de 1500 L et 1200L.

Degré du brassin avant distillation : 9% - 9,5% vol.

Degré de sortie de l'alambic : ±70% vol.

Durée de distillation : ≈ 8 heures

ÉLEVAGE

Sélection rigoureuse de fûts de vins de Bourgogne blanc (Chardonnay) de 228 L. Notre spécificité se dévoile à travers un élevage intégral en fûts de vin français, en essence de chêne.

Durée de l'élevage : 4 à 5 années

NOTE DE DÉGUSTATION

Finement tourbé, notre Whisky Single Malt Fumé se caractérise par ses arômes fumés, rappelant le feu de bois. En bouche, il se dévoile en douceur. La présence de la tourbe s'entremêle avec des notes cendrées, maltées et de noisettes grillées.

Nos whiskies ne sont ni colorés, ni édulcorés, ni aromatisés.

Produit non filtré à froid

