

DRINKS.

Black Velvet Toasted Caramel Liqueur à base de Whisky 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407900
Alcool	35%
Contenu	100cl
Pays	Canada
Région	Alberta
Embouteilleur	Black Velvet Distilling Company, 2925 9 Ave N, Lethbridge, AB T1H 5E3, Kanada
Marque	Black Velvet
Type	Liqueur à base de whisky
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Les notes de whisky boisées se mêlent à des tons crémeux de caramel, de crème et de caramel au beurre.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Whisky de trois ans d'âge à base d'orge, de seigle et de maïs, aromatisé avec du caramel torréfié
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Le whisky canadien Black Velvet existe depuis 1951. Au niveau international, il s'agit de l'une des marques les plus représentatives de la culture du whisky canadien. Les whiskys Black Velvet sont fabriqués à partir de différentes sortes de céréales et sont assemblés "à la naissance". Cela signifie que l'assemblage n'a pas lieu après la maturation, mais bien avant. Pour ce faire, le jeune whisky de maïs, de seigle et d'orge est mélangé à un New Make Spirit fraîchement distillé. Ce mélange mûrit ensuite pendant trois ans dans des fûts de bourbon usagés. Finalement, le whisky est enrichi avec des arômes de caramel - les Canadiens appellent le résultat "Flavored Whisky", mais à proprement parler, il s'agit déjà d'une liqueur. Afin de réaliser des cocktails, la liqueur de whisky Toasted Caramel peut être mélangée à du cidre de pomme et des bâtons de cannelle, du coca et un peu de jus de citron vert (façon Cuba Libre), ou de la liqueur de chocolat et de la crème (façon Mudslide). Vous pouvez également préparer un Mojito avec cette liqueur sortie en 2012 - c'est du moins ce que préconisent les recommandations officielles du fabricant en matière de boissons.