DRINKS.

That Boutique-y Whisky Company Dailuaine Batch 6, 6 Years, 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	555468
Alcool	57.9%
Contenu	50cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Écosse, Speyside
Embouteilleur	Atom Supplies Ltd., Unit 1, Ton Business Park, 2-8 Morley Road, Tonbridge, Kent, TN9 1RA, Royaume- Uni
Marque	That Boutique-y Whisky Company
Туре	Whisky Écossais Single Malt
L'âge	6 ans
L'usage	pur, avec quelques gouttes d'eau, on the rocks ou dans diverses boissons
Dégustation	avec des nuances d'orge, de mélasse, de bois de chêne épicé, de cannelle et de baies rouges.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	mis en bouteille au brut du fût
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Depuis 2012, l'embouteilleur indépendant "That Boutique-y Whisky Company" a acquis principalement des whiskies écossais d'une grande partie des distilleries existantes aujourd'hui et les a mis en bouteille de manière sensationnelle. Le portefeuille hétéroclite comprend les gouttes les plus diverses de distilleries renommées ou inconnues. L'équipe est constamment à la recherche d'embouteillages rares ou anciens ainsi que de whiskies qui ne correspondent pas au style de la distillerie d'origine. Elle s'intéresse aussi particulièrement aux distillats de distilleries peu connues, flambant neuves ou déjà fermées. Les whiskies stockés en fûts sont soit mis en bouteille tels quels, soit transformés en Blends, avant qu'une étiquette humoristique créée par Emily Chappell dans le style d'un dessin animé ne soit apposée sur la bouteille.

Le Single Malt Whisky Dailuaine (batch 6) a été vieilli en fût pendant six ans. La distillerie du Speyside, ouverte en 1851, produit principalement des whiskies qui entrent dans la composition des multiples Blends de Diageo. Un Single Malt seul est donc un spectacle rare. Le New Make Spirit relativement lourd et sulfureux est typique de Dailuaine, ce qui est dû à la longue durée de fermentation, à la distillation rapide et à l'utilisation de condenseurs en acier inoxydable.