

# DRINKS.

## Tullibardine 25 Years 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	700402
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Schottland, Highlands
Embouteilleur	Tullibardine Distillery Co., Blackford, Perthshire, Schottland
Marque	Tullibardine
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'âge	25 Jahre
L'usage	Servi pur ou pour diverses boissons et cocktails.
Dégustation	Notes de vanille, caramel, orange, chocolat et banane cuites au four. La finale est longue, crémeuse.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Maturation en fûts de Xérès.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Description

Le processus de production de la bière et du whisky est très similaire au début. Les matières premières

de départ sont le malt d'orge séché et écrasé, de l'eau de source et de la levure. Après fermentation, un breuvage avec une teneur en alcool relativement faible, connu comme « beer » ou « wash » pour les connaisseurs de whisky est produit. Le processus n'est cependant pas terminé lors de la création d'un whisky. Celui-ci est suivi d'une double ou triple distillation et d'un stockage en fûts pendant plusieurs années. Quand, en 1947, William Delmé-Evans a transformé une brasserie centenaire en distillerie de whisky, il a dû y installer quelques alambics en cuivre et construire un grand entrepôt - c'est ainsi que Tullibardine est née. La première mention de la brasserie remonte à l'année 1488, alors que James IV d'Ecosse en personne y soit passé pour prendre un verre peu de temps avant son couronnement. Inspirés de cette histoire, les opérateurs de la distillerie Tullibardine ont choisi cette année pour couronner leur logo. Le Tullibardine 25 Years a un goût prononcé provenant des barriques de Xérès, soigneusement sélectionnés par les experts du whisky Tullibardine et expédiés à travers la France et le Royaume Uni pour leur «recyclage». Ainsi, les nuances de vanille, de caramel, d'orange, de chocolat et de bananes cuites se déroulant sur le palais proviennent en réalité du vieux bois.