DRINKS.

Tomintoul 15 Years Portwood Finish 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701534
Alcool	46%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ecosse, Speyside
Embouteilleur	The Tomintoul Distillery Company Ltd., Ballindalloch, Banffshire, Speyside, AB37 9AQ, Schottland
Marque	Tomintoul
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'âge	15 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: odeurs de fraises, de groseilles et d'autres fruits d'été, qui se mêlent à du caramel sucré et à du cigare épicé. Bouche: malté, fruité-sucré d’après le vin de Porto, et épicé avec des notes de bois de chêne.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Mûrit en fûts de bourbon, affiné en fûts de Porto.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung

Description

La distillerie de Tomintoul est située un peu en dehors des sentiers battus, sur une colline de 268 mètres (qui est déjà remarquablement haute selon les normes écossaises), en bordure du parc national de Cairngorms. Le village en amont de Tomintoul a été construit dans les années 1770 et, selon une source historique, il était habité dès le début par des familles qui faisaient du commerce de whisky. La distillerie existe depuis 1964 et produit plus de 3 millions de litres de Single Malts par an pour les assemblages et pour ses propres embouteillages. Les whiskys Tomintoul sont parmi les malts Speyside les plus légers; ils mûrissent tous dans des fûts de bourbon en chêne blanc américain et sont mélangés à l'eau de la source Ballantruan. Le Tomintoul 15 Years Portwood Finish a passé les derniers mois de sa maturation dans des fûts Port Pipes, qui sont des fûts allongés d’une contenance entre 500 et 650 litres, fabriqués en bois européen. Lorsqu'ils sont réutilisés pour la finition du whisky, ils libèrent des arômes de fruits sucrés qui peuvent difficilement dissimuler l'influence du vin doux portugais. Le Tomintoul 15 Years révèle également des goûts de caramel, de malt, d’épices et de bois de chêne.