DRINKS.

Old Parr 12 Years Whisky 100cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702992
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ecosse
Embouteilleur	Diageo
Marque	Old Parr
Type	Assemblage de Scotch Whisky
L'âge	12 ans
L'usage	Pur ou sur des glaçons
Dégustation	Au nez, des influences claires de sherry avec des oranges, de la noix de muscade, des bonbons et de la vanille. En bouche, avec du bois de chêne, des épices à pâtisserie, du miel, du malt de céréales, ainsi que de la tourbe et du tabac.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	avec des whiskys Cragganmore
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant

Description

Le Old Parr Whisky, également connu sous le nom de "Grand Old Parr", est un blend qui a trouvé des adeptes fidèles, notamment en Colombie, au Mexique, au Japon et aux États-Unis. Conditionné dans une bouteille qui rappelle en quelque sorte la présentation du rhum indien Old Monk, il fait partie de la catégorie des Blended Scotch Whiskies depuis 1909 déjà. Pour nommer leur création, les frères Greenless se sont alors inspirés de l'incroyable histoire de Thomas Parr : l’agriculteur, décédé en 1635, aurait atteint l'âge de 152 ans. En raison de sa célébrité due à son âge avancé, il fut conduit devant le roi, mais il mourut peu de temps après - ses organes n’auraient pas résisté à la nourriture riche et à l'air de la ville. Toutefois, il y a des doutes quant à sa date de naissance. Les résultats des examens médicaux laissent plutôt penser que Parr n'a même pas atteint l'âge de 70 ans. Quoi qu'il en soit, le Old Parr Whisky est rapidement devenu un best-seller et a maintenant lui-même plus de 100 ans. Le "cœur" de l’assemblage de whiskys est constitué de distillats de Cragganmore, ayant mûri pendant 12 ans en fût de sherry, qui apportent des notes d'oranges, de noix de muscade, de bonbons et de vanille. De plus, le goût présente des influences de bois de chêne, d'épices à pâtisserie, de malt de céréales et même de tourbe et de tabac.