DRINKS.

Singleton of Glendullan 18 Years Single Malt Whisky 100cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703027
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ecosse, Speyside
Embouteilleur	Dufftown Distillery, Dufftown, Keith, AB55 4BR, Banffshire, Schottland
Marque	The Singleton of Glendullan
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'âge	18 ans
L'usage	pur ou avec une goutte d'eau
Dégustation	Goût doux, mûr et sec avec une acidité fraîche, des herbes, du chocolat sucré, des fruits et du poivre.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	à base d'orge maltée
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant

Description

Fruité et herbeux - c'est ainsi que le malt Speyside de la série Singleton de Diageo pourrait être décrit

en seulement deux mots. Dès 2006, la marque a lancé plusieurs Single Malts sous le nom de "The Singleton", chacun destiné à des marchés spécifiques. Glendullan était à l'origine destiné au marché américain. Depuis 2015, cependant, tous les Singletons sont disponibles dans le monde entier - une décision intelligente qui profite grandement à l'entreprise. La distillerie Glendullan a été construite en 1896 sur les rives de la rivière Fiddich et fut la dernière des sept distilleries à voir le jour dans le village de Dufftown. Le profil gustatif typique d'un whisky Glendullan comprend des notes de pommes vertes et de poires, de raisins secs, d'épices sèches, de miel et de vanille sucrée. Ceci est principalement dû aux fûts américains, qui sont en contact avec le liquide, au taux d’alcool élevé, pendant plusieurs années. Le Glendullan 18 Years est le plus ancien embouteillage de la gamme et le plus sec. La dégustation évoque des associations de fruits mûrs, de chocolat, d’acidité fraîche, d’herbes, de cerises noires, de poivre noir et de réglisse. Les saveurs prennent tout leur sens lorsqu’il est servi pur, avec une goutte d'eau ou accompagné de mozzarella de buffle et de jambon cru.