

DRINKS.

Bunnahabhain Mòine Single Malt Scotch Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703102
Alcool	46.3%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ecosse, Ile d'Islay
Embouteilleur	Bunnahabhain Distillery, Distell Group Ltd., Port Askaig, Isle of Islay PA46 7RP, Vereinigtes Königreich
Marque	Bunnahabhain
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec des bananes frites, du sucre brûlé, de l'huile de moteur et de l'air marin. Bouche: avec des pommes fraîchement coupées, de la réglisse, du hareng fumé et du fondant, de l'iode, du menthol et des épices à pâtisserie.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	fabriqué avec du malt d'orge tourbé
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	mit Verpackung



Description

Les noms des différents embouteillages de Bunnahabhain n'ont jamais été faciles à prononcer - surtout si vous n'avez aucune connaissance de la langue gaélique écossaise. "Mòine", par contre, est un mot plutôt accessible et fait référence à la présence de malt d'orge tourbé. Cela ne devrait pas être nécessaire dans les distilleries d'Islay - car tous les whiskys ont généralement un goût fumé - mais Bunnahabhain produit également des variétés non tourbées. Pour le Single Malt Mòine, l'orge maltée a été séchée sur un feu de tourbe selon la tradition ancienne. Outre les matières premières de base soigneusement sélectionnées, ce sont les méthodes de production propres à l'entreprise, mises au point au fil des siècles, ainsi que l'équipement utilisé qui façonnent le caractère de ce whisky. Mòine rappelle en bouche les tranches de pomme verte, la réglisse, le hareng fumé, le fondant, l'iode, le menthol et les épices à pâtisserie.