

DRINKS.

AnCnoc Rascan Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703109
Alcool	46%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ecosse, Aberdeenshire
Embouteilleur	Inver House Distillers Ltd, Roughrigg Rd, Airdrie, Lanarkshire, ML6 8FU Schottland, Vereinigtes Königreich
Marque	AnCnoc
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: odeurs de miel sucré, de pommes vertes, de citrons et d'oranges. Bouche: saveurs typiques de fût de bourbon, avec de la vanille, du miel et du caramel, avec des accents épicés, cuirés, fumés et floraux.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Mûrit en fûts de bourbon américain; teneur en phénol du malt: 11,1ppm
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	in der Dose



Description

Une grande partie de l'Ecosse est recouverte de bruyère. Sous elle se trouvent des couches de tourbe d'un mètre d'épaisseur qui se sont formées dans les paysages de landes au cours de milliers d'années, à partir de déchets de plantes mortes. Cette ressource naturelle presque inépuisable était traditionnellement utilisée à l'époque comme combustible. Cette ressource était également pratique, dans la mesure où l'Ecosse souffrait d'une déforestation massive, ce qui rendait les forêts denses très rares. Le fait que le feu de tourbe, grâce auquel l'orge maltée était séchée dans les distilleries de whisky, laissait des notes fumées dans le spiritueux, ce qui était autrefois toléré. Aujourd'hui, les whiskys tourbés sont une décision consciente de la part des fabricants. Le choix de la teneur en phénol, qui est une mesure pour la quantité de fumée, fait également partie de la responsabilité des distilleries. La règle suivante s'applique: plus le malt est exposé longtemps à la fumée de tourbe, plus la teneur en phénol sera élevée par la suite. Afin de pouvoir utiliser la tourbe comme combustible, le sol mou de forme rectangulaire est "piqué" et exposé à l'air frais pour sécher. Il en résulte des briquettes dures qui sont facilement inflammables. Dans de nombreux endroits, la tourbe est récoltée à grande échelle à l'aide de machines agricoles, mais certaines distilleries continuent à piquer la tourbe de manière traditionnelle - et en même temps s'occupent de la repousse de cette précieuse ressource. La distillerie Knockdhu, située à l'est de l'Ecosse, fabrique son whisky AnCnoc Rascan, une variété tourbée avec une teneur en phénol de 11,1 ppm. La fumée présente dans cet embouteillage est donc limitée et devrait donc s'adresser à un groupe cible beaucoup plus large que celui des embouteillages fortement tourbés, dont la teneur est supérieure à 50%. Le malt est produit et livré conformément aux spécifications de la distillerie, puis transformé sur place en whisky. Après plusieurs années de vieillissement en fûts américains, ce Single Malt a développé des notes sucrées de vanille, de miel et de caramel, complétées par des notes épicées, cuirées, florales et fumées.