

DRINKS.

Black Velvet Toasted Caramel Whisky-Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703262
Alcool	35%
Contenu	70cl
Pays	Canada
Région	Alberta
Embouteilleur	Black Velvet Distilling Company
Marque	Black Velvet
Type	Liqueur à base de whisky
L'âge	3 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Les notes boisées du whisky se mêlent à des tons crémeux de caramel et de crème.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Whisky aromatisé au caramel grillé, vieilli trois ans, à base d'orge, de seigle et de maïs
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

Les Canadiens ont leur Black Velvet Whisky depuis 1951. Sur le plan international, c'est l'une des marques les plus représentatives de la culture du whisky canadien. Les whiskys Black Velvet sont fabriqués à partir de différents types de céréales et sont "assemblés à la naissance". Cela signifie que l'assemblage n'a pas lieu après la maturation, mais bien avant. Les jeunes whiskys de maïs, de seigle et d'orge sont mélangés à un New Make Spirit fraîchement distillé. Cet assemblage passe ensuite trois ans dans des fûts de bourbon usagés. Enfin, le whisky est enrichi d'arômes de caramel - les Canadiens appellent ce résultat "Flavored Whisky", mais à proprement parler il s'agit déjà d'une liqueur. Pour différents cocktails excitants, la Toasted Caramel Whisky-Liqueur peut être mélangée avec du cidre de pomme, des bâtons de cannelle, du coca et un peu de jus de citron vert (Cuba Libre), ou avec de la liqueur de chocolat et de la crème (Mudslide). Alternativement, on peut aussi préparer un mojito avec la liqueur, sortie sur le marché en 2012 - ce sont du moins les recommandations officielles de boissons du fabricant.