

DRINKS.

Koval Wheat Overproof Whiskey 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 703530 |
| Alcool | 55% |
| Contenu | 50cl |
| Pays | Etats-Unis |
| Région | Chicago |
| Embouteilleur | Koval Distillery, 5121 N Ravenswood Ave, Chicago, IL 60640, Vereinigte Staaten |
| Marque | Koval |
| Type | Whiskey |
| L'âge | 4 ans |
| L'usage | pur ou pour une variété de boissons et de cocktails |
| Dégustation | Avec du blé sucré, de la banane, du caramel crémeux et une finale beurrée. |
| Désignation commerciale | Whisky |
| Détails | distillé à partir de blé 100% biologique; affiné pendant environ quatre ans en fûts de chêne blanc calcinés; casher; embouteillage en fût unique |
| Ingrédients | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011 |



Description

Les whiskys de la distillerie Koval offrent une visite guidée intéressante à travers le monde des variétés de céréales: il existe déjà des whiskys à base de seigle, d'avoine, de millet et avec une teneur particulièrement élevée en maïs. Le Single Barrel Wheat Whiskey a été distillé à 100% à partir de blé - une céréale plutôt atypique pour la production de whisky. Comme c'est le cas pour les autres produits Koval, les matières premières sont 100% biologiques. La distillation se déroule en petites quantités dans la distillerie artisanale de Chicago, où seule la partie médiane du distillat est traitée ultérieurement, celle de haute qualité. L'eau utilisée provient du lac Michigan et est purifiée à travers du charbon de bois. La maturation, qui dure environ quatre ans, se déroule dans des fûts de chêne neufs calcinés du Minnesota. Finalement, le contenu de la bouteille est embouteillé à partir d'un seul fût et n'est pas filtré pour des raisons de goût authentique. Le résultat est un whisky quelque peu différent, laissant en bouche des impressions de céréales sucrées, de bananes et de caramel crémeux.