

DRINKS.

Seven Seals Sherry Wood Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703781
Alcool	46%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Nidwald
Embouteilleur	Seven Seals Distillery AG, Stansstadterstrasse 90, 6370 Stans, Schweiz
Marque	Seven Seals
Type	Whisky Single Malt
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Rappelle le caramel, le pain d'épices, les épices à pâtisserie, les bonbons, ainsi que les amandes grillées, avec un soupçon d'orange.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	affiné selon un procédé innovant, qui accélère significativement l'absorption des arômes; affiné en fûts de sherry
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

'Le goût est déterminant. Ce n'est pas le moment.' La distillerie suisse Seven Seals a récemment fait la une des journaux avec cette devise. Ici, le whisky ne mûrit que pendant une courte période. Le consommateur n'apprécie pas forcément qu'un procédé, qui accélère la concentration des arômes à l'infini, ait été développé. En minimisant le temps de stockage, ce procédé permet de réduire au minimum les dépenses financières des fabricants. Et il faut dire que les consommateurs bénéficient également d'une maturation plus rapide. Le manque de fûts de bonne qualité, dû à la demande croissante de whisky, a déjà commencé à avoir un impact négatif sur le caractère et la qualité des produits. Cela a pour conséquence que les distilleries utilisent de plus en plus des fûts de qualité inférieure. Au début, le problème ne concernait que les fûts de sherry: ceux-ci sont devenus de plus en plus rares et chers, si bien que de nombreuses distilleries aromatisent désormais leurs fûts elles-mêmes - et jettent ensuite généralement le sherry utilisé à cette fin. C'est la raison pour laquelle les distilleries artisanales expérimentent depuis un certain temps des procédés de maturation innovants qui jouent avec le facteur temps. La chaleur, la pression ou les influences mécaniques sont utilisées pour que le bois transmette ses arômes plus rapidement vers le distillat. Le distillat du whisky Seven Seals provient de la distillerie Langatun et est mis en bouteille à Stans, en Suisse. Grâce à ce procédé innovant, les whiskys doivent atteindre la même qualité que les Single Malts de 18 ans d'âge après seulement trois ans de stockage. L'émigrant allemand Dolf Stockhausen a déposé une demande de brevet pour sa technologie, qui a nécessité deux ans de développement. Tant que le brevet est en attente d'approbation, les détails à propos de son invention restent top secret. On n'en sait guère plus: le processus est basé sur des influences purement physiques. A l'avenir, l'entrepreneur de plus de 70 ans souhaite également collaborer avec d'autres distilleries et diffuser sa technologie, afin qu'en plus de fabricants puissent en bénéficier. Le Single Malt Seven Seals avec finition en bois de sherry a un goût de caramel, d'amandes grillées, de pain d'épices, de bonbons forains et d'épices à pâtisserie. Un soupçon d'orange est perceptible dans la finale.