

# DRINKS.

## Starward THE BAROSSA VALLEY Single Barrel Australian Whisky 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 70443  |
| Alcool                  | 55.8%  |
| Contenu                 | 70cl   |
| Pays                    | Australie  |
| Région                  | Melbourne  |
| Embouteilleur           | Distillerie Starward, Melbourne, Australie   |
| Marque                  | Starward   |
| Type                    | Whisky Single Malt   |
| L'usage                 | pur ou dans des boissons mélangées   |
| Dégustation             | En bouche, des arômes épicés et fruités avec des notes de caramel.   |
| Désignation commerciale | Whisky   |
| Détails                 | Baril unique   |
| Ingrédients             | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |
| L'emballage             | mit Verpackung   |



### Description

David Vitale a grandi dans une grande famille italienne de la ville multiculturelle de Melbourne, très connue pour sa culture alimentaire innovante. On pourrait presque dire que Melbourne est obsédée par

la nourriture. David s'est finalement mis en tête de produire un whisky australien. Si les viticulteurs ont déjà réussi à créer une partie de l'ancien monde en Australie, pourquoi ne serait-il pas possible d'en faire autant pour le whisky ? De plus, des fûts de vin ont déjà été utilisés pour le stockage ou la finition d'un whisky. Bien entendu, David a dû s'y essayer et a réussi après quelques essais. Pour ses whiskies, Starward utilise de l'orge maltée australienne, fermentée avec de la levure de bière. Elle confère aux whiskies un arôme fruité. Les fûts de vin utilisés pour le stockage sont sélectionnés avec le plus grand soin et sont toujours pleins d'arômes. Lors de la dernière étape, les whiskies ne sont stockés que trois ans à Melbourne. Avec des vents arctiques venant du sud et des vents secs venant du désert, il peut arriver que les quatre saisons se succèdent en une seule journée à Melbourne. En raison des fortes différences de température, le whisky réagit beaucoup plus rapidement dans les fûts ici que dans les fûts en Écosse. Comme il fait également plus chaud à Melbourne, le whisky a tendance à augmenter sa teneur en alcool pendant son stockage plutôt que de diminuer avec le temps. Pour le Barossa Valley Single Barrel, les clients de Starward peuvent choisir leur propre fût dans lequel le whisky a été stocké.