DRINKS.

Stauning SMOKE Danish Single Malt Whisky Batch 1 - 2021 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70447
Alcool	47%
Contenu	70cl
Pays	Danemark
Région	Jutland de l'Ouest
Embouteilleur	Stauning Whisky A/S (Ltd.), Stauningvej 38, Stauning, 6900 Skjern, Danemark
Marque	Stauning
Type	Whisky Single Malt
L'usage	pur, avec des glaçons ou dans divers cocktails (par exemple Penicillin)
Dégustation	avec des notes d'agrumes, de miel, de fumée de feu de camp, de tabac, de noix, de vanille et d'herbes fraîches.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	fabriqué à partir de malt d'orge fumé ; vieilli dans des Virgin American Oak et First Fill Casks (ex-Bourbon, ex-Madeira, ex-Rum)
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2021: Argent
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Millésime	2021

Description

Les whiskies New Nordic de Stauning sont produits dans une distillerie nouvellement construite sur la côte ouest du Danemark, entourée de champs de céréales, de fermes isolées et d'un immense lac côtier, séparé de la mer du Nord par un isthme. Tout a commencé en 2005 comme un passe-temps pour neuf amis qui avaient déjà trouvé leur vocation et qui n'avaient aucune expérience préalable dans la production de whisky. Mais personne n'a pu les en dissuader. En 2011, les premières bouteilles ont été commercialisées et les critiques positives des experts du secteur n'ont pas tardé à pleuvoir. Il est rapidement devenu évident que le projet prendrait de l'ampleur. La capacité de production a dû être augmentée à plusieurs reprises et, en 2018, la distillerie actuelle a été inaugurée. Construite en bois brûlé, en verre et en métal noir, elle est considérée comme une interprétation moderne des cabanes de pêcheurs danoises. Chez Stauning, la production de whisky suit ses propres règles. Les céréales achetées localement sont d'abord préparées mécaniquement dans le plancher de maltage de l'entreprise. Comme source de chaleur pour le séchage, on utilise la tourbe des marais environnants, ce qui laisse des arômes de lande et de terre dans le whisky. Pour la double distillation, 24 petits alambics à feu direct sont disponibles. Ce nombre élevé est inhabituel, mais s'explique facilement : Malgré l'augmentation constante de la demande, l'équipe ne voulait pas passer à des alambics plus grands afin de ne pas altérer le goût original du whisky Stauning. Il fallait donc un nouveau Pot Still à chaque expansion.
Le whisky single malt SMOKE porte en lui le caractère du Jutland de l'Ouest - avec ses dunes, sa végétation de bruyère et les vents de la mer du Nord. Pour la production, on utilise de l'orge de brasserie qui a été fumé sur de la tourbe et de la bruyère. Le vieillissement a lieu dans divers fûts de première remplissage (Bourbon, Madère et Rhum Jamaïcain) ainsi que dans de nouveaux fûts de chêne américain.