DRINKS.

Seven Seals Whisky The Age of Leo Limited Release dans une Caisse en Bois 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799704
Alcool	49.7%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Nidwald
Embouteilleur	Seven Seals Innovation AG, Stansstaderstrasse 90, 6370 Stans, Suisse
Marque	Seven Seals
Type	Whisky Single Malt
L'usage	pur, on the rocks ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	avec des baies, des figues séchées, des amandes grillées, du pain d'épices, des cerises confites, des pruneaux, des dattes, du miel de forêt foncé, de la barbe à papa et du foin.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	mûri selon un procédé innovant qui accélère considérablement l'absorption des arômes ; limité à 365 bouteilles par lot
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	mit Holzkiste

Description

L'industrie du whisky, en plein essor depuis des décennies, entraîne un dilemme : les bons fûts inutilisés pour le vieillissement se font de plus en plus rares. Cela a commencé avec les fûts de sherry andalous ; entre-temps, les fûts de bourbon se font également rares - du moins ceux qui viennent d'arriver des États-Unis. La diminution de l'étiquetage de l'âge et la multiplication des mises en bouteille NAS sont une preuve supplémentaire de la pénurie persistante de vieux whisky. Pendant ce temps, les entrepôts explosent de toutes parts. De nombreux producteurs ont désormais compris que ce concept n'est pas viable.
L'équipe de Seven Seals veut mettre fin une fois pour toutes au préjugé "plus c'est vieux, mieux c'est". En effet, les processus qui se déroulent pendant le stockage en fûts (les molécules indésirables se fixent dans la paroi du fût, tandis que les tanins, la vanilline et le sucre de bois passent dans le liquide) peuvent être accélérés par des mécanismes physiques. Le stockage en fûts existe donc toujours chez Sevens Seals - mais il est beaucoup plus court, car on travaille en modifiant les moyens de maturation (= plus de contact avec la surface) et les conditions ambiantes (= plus de chaleur). Les eaux-de-vie de céréales brutes utilisées pour Seven Seals proviennent de la distillerie Langatun.