

DRINKS.

Compass Box The Spice Tree Blended Malt Scotch Whisky Coffret Cadeau 70cl Avec 2 Verres



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799815
Alcool	46%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Écosse
Embouteilleur	Compass Box Whisky Co., Chiswick Studios, 9 Power Rd, Chiswick, Londres W4 5PY, Royaume-Uni
Marque	Compass Box
Type	Blended Scotch Whisky
L'usage	pur, on the rocks ou pour diverses sortes de boissons et de cocktails (p. ex. mélangé à de la Vermouth rouge et du Campari)
Dégustation	le caramel salé et les céréales douces sont remplacés par des épices intenses pour la pâtisserie (clou de girofle, cannelle, cardamome et gingembre) et un soupçon de bois de chêne grillé.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Assemblage de malts Clynelish (60%), Dailuaine (20%) et Teaninich (20%) ; finition de deux ans dans quatre fûts différents (fûts hybrides toastés et barils américains)
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas



requis selon l'article 16, paragraphe
4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

L'emballage im Set mit 2 Gläsern

Description

Avec sa méthode de maturation avant-gardiste, le Spice Tree Blended Whisky est entré dans les livres d'histoire du whisky écossais comme un petit rebelle. En effet, John Glaser de la société Compass Box avait initialement prévu de faire vieillir son Blended Malt dans des barriques contenant des douves de fûts français. Cela n'a pas du tout plu à la Scotch Whisky Association, qui a menacé de poursuites judiciaires peu après le lancement du produit. La production a été stoppée de force, mais John Glaser a simplement pris le temps de trouver une méthode alternative qui permettrait d'obtenir un résultat similaire. Les fameux "fûts hybrides" de Compass Box ne possèdent à présent que des têtes en bois français fortement carbonisé. Les règles conservatrices des associations de whisky écossais n'ont pas été enfreintes cette fois-ci, et trois ans plus tard, la nouvelle version du whisky Spice Tree a été lancée sur le marché. La fabrication du Blended Malt est cependant encore plus complexe: l'équipe commence par mélanger trois whiskies différents des Highlands - Clynelish (60%), Dailuaine (20%) et Teaninich (20%) - qui ont été stockés dans des fûts américains standard remplis pour la première fois et qui apportent chacun des caractéristiques gustatives différentes. L'assemblage est ensuite placé dans des fûts spéciaux pendant deux années supplémentaires. Il s'agit de trois fûts hybrides avec différents degrés de torréfaction (le degré le plus bas donne des notes de vanille, le degré le plus élevé des notes de café torréfié) ainsi que d'un fût américain standard de premier remplissage qui donne les notes fruitées. Ensuite, les quatre contenus de fûts sont mis en bouteille en proportions égales. Lors de la dégustation, le whisky Spice Tree révèle des épices intenses pour la pâtisserie (clous de girofle, cannelle, cardamome et gingembre), du caramel salé, des céréales douces et du bois de chêne grillé.