

DRINKS.

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



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800017
Alcool	49.7%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Nidwald
Embouteilleur	Seven Seals Innovation AG, Stansstadterstrasse 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 fleurs de citron vert, de l'eucalyptus, du nougat au chocolat, des abricots secs, des canneberges, des poires cuites, du café torréfié, de la crème brûlée et du bois de santal.
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 requis 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 en finir une fois pour toutes avec le 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 migrent vers le liquide) peuvent être accélérés par des mécanismes physiques. Le stockage en fûts existe donc toujours chez Seven Seals - mais il est beaucoup plus court, car on travaille en changeant 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.