

DRINKS.

Luchs & Hase Best of Vintage Single Malt Whisky 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802451
Alcool	53.8%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Embouteilleur	Käsers Schloss AG, Schloss 17 c, 5077 Elfingen, Schweiz
Marque	Luchs und Hase
Type	Single Malt Whisky
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Le nez révèle des arômes complexes de sultanine et de mangue. En bouche, il est tout aussi complexe, avec davantage d'arômes de pruneaux, de sherry plus ancien et de discrètes notes de céréales accompagnées de cire d'abeille douce.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	12 ans en fûts de chêne français toastés, mis en bouteille à la main avec la force du fût
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La ferme du château de Käser, certifiée bio, est en mains familiales depuis cinq générations déjà. Ce qu'une génération a appris est transmis à la suivante et éventuellement même complété par de nouvelles idées. C'est du moins le cas des frères Michael et Raphael, qui ont aidé leur père dans les travaux de la ferme dès leur plus jeune âge et qui sont finalement partis dans le monde entier pour suivre des formations. Datuner a même suivi une formation de vigneron avec des stages correspondants dans des domaines viticoles. Alors que la ferme cultive des fruits et des légumes en permaculture et en agroforesterie, les deux frères ont eu l'idée de développer leur propre distillerie. Leur père distillait déjà son propre whisky, et les deux frères ont entre-temps créé une cinquantaine de spiritueux, gin compris. Le whisky est distillé selon la tradition écossaise dans un alambic en cuivre martelé à la main. Chaque année, l'un des meilleurs fûts est sélectionné pour le Best of Vintage et mis en bouteille à la main avec la teneur en alcool du fût. Dans le cas de cette mise en bouteille, il s'agit d'un whisky qui a pu vieillir 12 ans dans un fût de chêne français et qui a développé des arômes particulièrement intenses pendant cette période.