DRINKS.

Nc'nean Huntress 2024 Orchard Cobbler Organic Single Malt Whisky 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803280
Alcool	48.5%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Embouteilleur	Nc’nean Distillery, Drimnin, By Lochaline, PA80 5XZ, Écosse, Royaume-Uni
Marque	Nc'Nean
Type	Single Malt Whisky
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Arômes fruités de cerise et de confiture d'abricot avec des notes d'amande ainsi que de massepain comme dans un Cherry Bakewell ainsi que des notes de sauce vanille et de thé à la menthe.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	66 % en fûts de vin rouge, 31 % en fûts d'ex-bourbon et 3 % en fûts de sherry oloroso, certifié bio, sans colorant, non filtré à froid, limité à 6.000 embouteillages
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

"Made by Nature, not by Rules", telle est la devise d'Annabel Thomas et de son équipe, qui opèrent dans les Highlands occidentaux, en face de l'île de Mull. Après avoir quitté son emploi municipal en 2013, Annabel a tout mis en œuvre pour créer sa propre distillerie, 100 % durable. Celle-ci est en service depuis 2017 et est dirigée par Gordon Wood. La distillerie, dont l'électricité provient de sources d'énergie renouvelables et qui recycle presque entièrement ses déchets, est, en l'état actuel des choses, un cas particulier en Écosse. La bouteille est également fabriquée à partir de verre 100% recyclé. L'utilisation d'orge biologique, qui se caractérise par de faibles rendements de récolte, et les processus lents et soigneusement exécutés caractérisent également le spiritueux innovant de Nc'Nean. L'orge bio constitue la base de son whisky qui, dans ce cas, a été produit de manière innovante avec quatre souches de levure. Parmi celles-ci, on trouve celles qui sont normalement utilisées pour le vin rouge et le vin blanc. Ceci est en accord avec la série Huntress de Nc'nean, dont les mises en bouteille limitées s'articulent autour d'un voyage à la découverte de nouveaux plis aromatiques ainsi que d'innovations. Les cultures de levure à elles seules créent un jeu d'arômes unique en bouche, qui a pu se développer pleinement grâce à un stockage de 66 % en fûts de vin rouge, 31 % en fûts d'ex-bourbon et 3 % en fûts d'oloroso ;