

DRINKS.

The Macallan 12 Years Sherry Oak Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	WMAS0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Speyside, Ecosse
Embouteilleur	The Macallan Distillers Ltd., Easter Elchies, Craigellachie, AB38 9RX, United Kingdom
Marque	Macallan
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'âge	12 ans
L'usage	pur, on the rocks ou pour des boissons exclusives à base de whisky (par ex. mélangé avec du sherry et de l'eau tonique)
Dégustation	Nez: avec du sherry et du miel, ainsi que des notes florales et épicées. Bouche: goût sucré avec beaucoup de sherry et d'épices; il y a aussi des notes de noix et de chocolat. Finale: longue.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Mûrit dans des fûts de sherry Oloroso
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
L'emballage	mit Vernacklung



Description

Le Old Sherry Oak Whisky passe ses 12 années de vieillissement dans des fûts de sherry Oloroso et représente le whisky classique de la distillerie Macallan. Les fûts sont fabriqués à partir de bois séché à l'air libre d'arbres espagnols, qui sont ensuite remplis avec le vin doux de Jerez, mondialement connu, pendant 18 mois avant de voyager en Écosse. La distillerie ne ménage pas ses efforts à cet égard et consacre un gros budget à la production exclusive des fûts - ce qui explique également le prix plus élevé des whiskys Sherry Oak. En fin de compte, ce sont les fûts qui, au fil des ans, transforment le "New Make Spirit" de Macallan, fraîchement sorti de la distillerie, en un Single Malt avec un mélange aromatique de fruits secs, de bois de chêne et d'épices.

Une équipe de six personnes, dirigée par Stuart MacPherson et Kirsteen Campbell, travaille à faire en sorte que les whiskys aient le goût qu'ils sont censés avoir. Les influences féminines sont les bienvenues à The Macallan, puisque les expertes en whisky Sarah Burgess et Polly Logan font également partie de l'équipe.