DRINKS.

Talisker 10 Years Single Malt Scotch Whisky 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	WTKE0700
Alcool	45.8%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ile de Skye, Ecosse
Embouteilleur	Talisker Distillery, Carbost, Isle of Skye IV47 8SR, Vereinigtes Königreich
Marque	Talisker
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'usage	pur oder für diverse Drinks
Dégustation	Nez: odeurs de fumée de tourbe, de sel marin et d'agrumes. Bouche: goût de fruits secs sucrés, de fumée, de malt d'orge et d'un peu de poivre. Finale: longue et poivrée.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	in Bourbonfässern gereift; mit getorfter Gerste (18-20ppm) hergestellt
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition (2004, 2007, 2008, 2014, 2016): ArgentInternational Spirits Challenge (1999, 2007, 2008, 2011, 2014): OrInternational Wine & Spirit Competition (1993, 1997-99, 2007-09): OrThe Scotch Whisky Masters 2009 & 2011: OrSan Francisco World

	Spirits Competition (2000, 2001, 2003, 2009): Double-Or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung

Description

La distillerie de whisky Talisker, fondée en 1831 par les frères MacAskill sur l'île écossaise de Skye, a connu quelques coups durs, notamment un incendie qui a détruit les alambics en 1960. Lors de l'achat de nouveaux alambics, l’équipe a veillé à ce qu'ils ne diffèrent pas des anciens, afin de conserver le goût original du whisky. Après tout, les fûts influencent également l'arôme et le profil gustatif d'un whisky! Le "Talisker 10 Years" est l'un des classiques de la distillerie et le plus jeune parmi ceux qui ont une indication d’âge. Son goût de fruits secs sucrés, de fumée, de malt d'orge et de poivre a déjà convaincu de nombreux jurys: le Talisker 10 Years a remporté plus de 30 médailles à ce jour! Par conséquent, malgré son «jeune» âge, le whisky doit être bu pur, sans glaçons, ni additif. A de rares occasions, on peut le mélanger avec des glaçons, du jus d'orange et de citron, du miel et du blanc d’œuf.