

Benromach

BENROMACH 21 YO

NOTE GENERALI

Tipologia Speyside Single Malt Scotch Whisky

Zona produttiva Forres, Moray, Speyside

Materia prima Orzo, acqua e lievito

Distillazione Il processo di maltazione avviene con un leggero fumo di torba, come prevedeva nel passato la tradizione dello Speyside. La macinazione dell'orzo avviene in un mulino a quattro rulli. La fase di ammostamento è gestita manualmente, in modo da ottenere in maniera naturale i sapori maltati del distillato giovane. Il processo di fermentazione dura dai 3 ai 5 giorni e si svolge in tini di larice: si utilizza sia il lievito di birra che lieviti presenti in distilleria, per una fermentazione più completa e ricca. La doppia distillazione avviene in due alambicchi di rame creati appositamente per Benromach.

Invecchiamento 21 anni in botti che hanno contenuto in precedenza Bourbon e Sherry

Gradazione alcolica 43% Alc. /Vol.

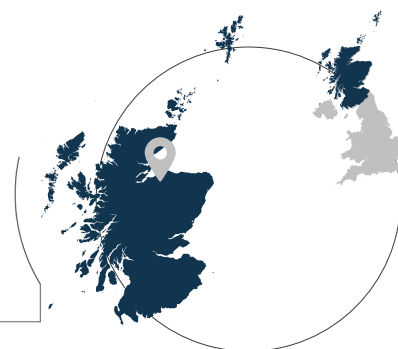
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato dorato

Profumo Dolce di Sherry con note agrumate, zenzero e quercia, accompagnate da cenni affumicati

Sapore Inizialmente dolce con note di pepe nero, seguite da arancia di Siviglia e lampone che conducono poi a una sensazione di mela cotta e spezie

Finale Morbido e affumicato



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL

