

Benromach

BENROMACH PEAT SMOKE 2016

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 8 anni in botti ex Bourbon di primo riempimento.

Gradazione alcolica 46% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato

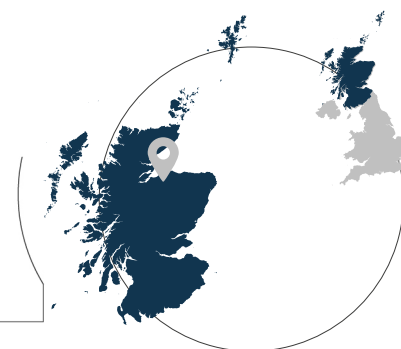
Profumo Al naso il fumo è ben presente, con aromi di vaniglia e un leggero tocco di scorza di agrumi. Successivamente si sviluppano sentori di mele e cioccolato bianco

Sapore Al palato è morbido, con la quercia tostata in evidenza accompagnata da miele e frutta matura. Continua su ricordi di burro e marshmallow che si chiudono sul sorbetto al limone.

Finale Il finale è dolce con note di braci di falò



FORRES / SPEYSIDE - SCOZIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO SELEZIONATE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE POT STILL

