

AMRUT Peated Of INDE 70cl 46°C

Le nez est iodé avec des notes de poisson fumé, la bouche est puissante et relevée, sur la tourbe croquante, des notes terreuses se présentent à l'aér



Référence : 8002

Prix : 67.15 €

Descriptif :

AMRUT Peated Of INDE 70cl 46°C

La distillerie AMRUT fut fondée en 1948, avec pour objectif d'alimenter l'armée en alcool bas de gamme, avant de devenir un producteur de blends à base de mélasse destinés au marché indien. La chambre aux alambics en est encombrée d'un assortiment hétéroclite, où se trouvent les alambics à repasse de fabrication indienne. L'activité bat son plein au cœur de la distillerie, alors que des ouvrières embouteillent manuellement chaque whisky.

L'orge tourbée vient d'Écosse, mais l'orge indienne est un ingrédient clé, et l'ingéniosité indienne a su créer toute une gamme de malts avec des méthodes défiant l'imagination. À Amrut, on peut remplir d'alcool un fût de xérès, le transférer dans un fût de bourbon, puis le transférer de nouveau dans un fût de xérès. On peut élaborer un whisky à base de malt vieilli en Écosse aussi bien qu'en Inde, ou encore lancer une expression vieillie sur une île au large des côtes allemandes.

C'est une version tourbée présentée par AMRUT. Distillé en Inde, c'est un single malt élaboré à partir d'orge en provenance d'Ecosse. Cette orge a été maltée et séchée sur un feu de tourbe dans la malterie de Port Ellen. Très agréable à déguster, cette édition ravira les amateurs de single malts tourbés.

notes de dégustation :

Le nez est iodé avec des notes de poisson fumé, la bouche est puissante et relevée, sur la tourbe croquante, des notes terreuses se présentent à l'aération avec un côté épicé chaleureux. La finale présente un bel équilibre et possède une grande longueur terminant sur des accents salins, fumés développant la tourbe.

Origine : INDE, Bangalor, 46°C, 70 cl livré en étui, tourbé

[Lien vers la fiche du produit](#)