

# STAUNING WHISKY

**157,99\$**  
\* Prix de détail suggéré



## Stauning Bastard Mezcal Finish

|    |                          |                 |
|----|--------------------------|-----------------|
|    | Code produit             | 884585          |
| \$ | Prix licencié            | 142.19\$        |
|    | Conditionnement          | 6x700ml         |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | Consignment     |
| 📅  | Statut                   | Disponible      |
| 🏷️ | Type de produit          | Whisky de grain |
| 🇩🇰 | Pays                     | Danemark        |
| 🕒  | Désignation réglementée  | Autre           |
| 📍  | Région                   | Langkaer        |
| %  | Pourcentage d'alcool     | 46.3%           |
| 🎨  | Couleur                  | Ambré(e)        |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire de la distillerie Stauning débute en 2005 lorsque 9 amis d'un village de la côte ouest du Danemark décident de concevoir un whisky nordique. Animés par la passion et le désir d'expérimenter, ils ont l'ambition d'élaborer un whisky représentatif du terroir. Ils font donc les choses à leur manière : utilisation de seigle et d'orge de provenance locale, maltage au sol et distillation en petites cuvées dans des alambics à feu direct.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes de fumée de tabac à pipe douce, raisins secs, biscuit d'avoine, agrumes et chêne. En bouche, on retrouve des saveurs de tabac, vanille, orge, fruits secs, cannelle, cassonade, mélasse, sablés et chêne, cassonade et poivre.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Whisky de seigle composé d'ingrédients locaux, malté sur le sol et doublement distillé dans des alambics chauffés à la flamme. Après un minimum de 3 ans en fûts de chêne américain neufs et chauffés, il complète son affinement dans de vieux fûts de mezcal du producteur mexicain Oro de Oaxaca (6 mois minimum). Le mezcal est une liqueur mexicaine traditionnelle obtenue en distillant le cœur de l'agave. L'illustration sur la bouteille a été réalisée par le tatoueur Thit Hansgaard.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

- Fabriqué à partir de seigle et d'orge récoltés à Stauning.
- 100% fait main à la distillerie en utilisant que des ingrédients locaux.
- Malté au sol à la distillerie (maltage de plancher).
- Élevé un minimum de 3 ans en fût de chêne vierge américain puis 6 mois en fûts de Mezcal.
- Double distillation dans de petits alambics à feu ouvert.
- Non filtré et non filtré à froid - certains résidus peuvent apparaître.

