



Stauning HØST

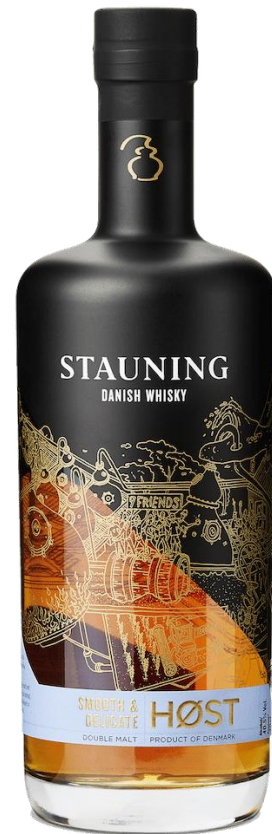
Double Malt Whisky 40.5%

Danemark

Stauning est une distillerie fondée en 2005 par une bande d'amis (médecin, chef cuisinier, boucher, enseignant, pilote d'hélicoptère, ingénieurs...) issus d'un même petit village de bord de mer au fin fond du Danemark.

Au départ, ils ne disposent que de deux alambics dans une ancienne boucherie. Leur passion et leur curiosité pour le whisky les conduiront à mener à bien ce projet. Autour d'eux, les éléments naturels se sont réunis pour produire le meilleur du Danemark : le vent, la mer, les champs de céréales, la tourbe.

Stauning HØST (prononcé "hurst") signifie "récolte" en danois. C'est une cuvée qui associe deux céréales maltées : l'orge et le seigle. Un mariage vieillit en fûts de chêne américain et en fûts de Porto.



Couleur : Ambrée

Nez : Doux et élégant le nez s'ouvre sur des notes de fruits mûrs, d'agrumes, de vanille et de miel de prairie.

Bouche : Suave et délicate, la bouche révèle la gourmandise d'une pomme d'amour, le caramel et les fruits rouges.

Finale : Longue et salivante, la finale se fait plus torréfiée avec du cacao, de la noix grillée avec une touche épicée rappelant la cannelle.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com