## Bonkers Виски Бонкерс

Страна производства: Армения Производитель: Vayri Dzi Категория: купажированный

Выдержка: не менее 3 лет в бочках из американского дуба, бочках из арцахского

дуба из-под вина и армянского бренди

Особенность: доля солодовых спиртов не менее 30%

**Крепость:** 40% об.

Цвет: янтарный с золотистым отблеском

Аромат: сладкий и яркий, с нюансами мёда, ванили, горных трав, лесного и

грецкого ореха, ванили и корицы

**Вкус:** интенсивный, пикантный, с оттенками мёда, чернослива, горных трав, лесного и грецкого ореха, миндаля, сливочной ириски, чёрного перца и восточных пряностей. Послевкусие средней продолжительности, орехово-пряное

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в чистом виде и в коктейлях

## Bonkers Honey & Ginger Виски Бонкерс Мёд и Имбирь

Страна производства: Армения **Производитель:** Vayri Dzi

Категория: ароматизированный

Выдержка: не менее 3 лет в бочках из американского дуба и бочках из арцахского

дуба

Особенность: доля солодовых спиртов не менее 30%

Крепость: 40% об.

Цвет: янтарный с золотистым отблеском

Аромат: яркий, с оттенками тропических фруктов, карамели, запечённого яблока и

засахаренного имбиря

Вкус: гармоничный, с нотами сливочной карамели, цитрусовых цукатов, ванили,

имбирного печенья и каштанового мёда в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в чистом виде и в коктейлях



Bonkers — «безумный, спятивший, чокнутый, помешанный» - так можно перевести название бренда. Оно весьма подходит напитку, ведь в корне лежит действительно сумасшедшая идея создать виски в царстве бренди — Армении. Встречи, переговоры, дегустации — большая работа была проделана для поиска максимально интересных спиртов. Дороги привели к заводу Ваи́ри Дзи в Араратской долине, который уже несколько лет занимается производством разнообразных спиртов, в том числе и солодовых, и зерновых.

Для производства виски Вайри Дзи используют воду горной реки Арпа, богатую минералами. Зерновые спирты произведены из нескольких культур: 20% кукурузы, 25% пшеницы и 25% не соложённого ячменя. Доля ангелов в Араратском регионе выше, чем в Шотландии — 4-6% в год, что позволяет спиртам «созревать» быстрее.



