

Irish Single Malt Whisky Waterford The Cuvee

Виски Уотерфорд Кюве

Страна производства: Ирландия

Производитель: SPIRIT OF WATERFORD DISTILLERY LTD

Категория: односолодовый

Особенность: без холодной фильтрации, натуральный цвет. Выпущено ограниченным тиражом в 40 000 бутылок

Выдержка: минимум 4 года, купажирован из спиртов выдержанных в новых бочках из белого американского дуба, бочках из-под бурбона первого наполнения и бочках из французского дуба

Крепость: 50%об.

Цвет: золотистый

Аромат: яркий, насыщенный с большим обилием нот выпечки из цельных злаков, ванили и нуги с оттенками сливочной карамели

Вкус: плотный и маслянистый с оттенками выпечки из цельных злаков, бисквита, пряными тонами кардамона и мускатного ореха и легким нюансом лимонной цедры. Послевкусие средней длительности с оттенками цветочного меда и засахаренных фруктов

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива, в чистом виде с добавлением льда, воды или в сопровождении с сигарой



Irish Single Malt Whisky Waterford Single Farm Origin Rathclogh

Виски Уотерфорд Сингл Фарм Ратклог

Страна производства: Ирландия

Производитель: SPIRIT OF WATERFORD DISTILLERY LTD

Категория: односолодовый

Особенность: сырье используется только с фермы Ратклог на севере региона Уотерфорд, выпущен ограниченным тиражом 13 000 бутылок

Выдержка: 3 года в новых бочках из американского дуба, в бочках из французского дуба из-под природно-полусладкого вина

Крепость: 50%об.

Цвет: золотистый

Аромат: освежающий, элегантный, с оттенками свежего персикового пирога, ванили, солодовой нотой и молочно-сырными тонами

Вкус: насыщенный, богатый, солодовый с яркими освежающими оттенками цитрусовых и бананов, с богатым цитрусово-ореховым послевкусием

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива, в чистом виде с добавлением льда, воды или в сопровождении с сигарой



Irish Single Malt Whisky Waterford Single Farm Origin Ballymorgan v1.2

Виски Уотерфорд Сингл Фарм Баллиморган в.1.2

Страна производства: Ирландия

Производитель: SPIRIT OF WATERFORD DISTILLERY LTD

Категория: односолодовый

Особенность: для производства виски используется ячмень, выращенный в графстве Уэксфорд возле деревни Клонрош, которое имеет достаточно уникальный почвенный терруар, особенностью которого являются вкрапления сланца и гранита на суглинистой основе. Выпущен ограниченным тиражом в 30 000 бутылок

Выдержка: 4 года в новых бочках из американского дуба, в бочках из французского дуба из-под природно-полусладкого вина

Крепость: 50% об.

Цвет: золотистый

Аромат: богатый, яркий, с пряными оттенками сушеных трав, ванили, фенхеля, тонами солода, красного яблока, слив и тонкими нотами молочного шоколада и заварного крема

Вкус: насыщенный, маслянистый, с оттенками яблочного пирога, молочного шоколада и сливочного ириса, со свежестью зеленого яблока и пряными нотами аниса, перца, гвоздики

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дигестива, в чистом виде с добавлением льда, воды или в сопровождении с сигарой



WATERFORD

Вискокурня Ватерфорд расположена в одноименном регионе на юге Ирландии. Марк Рейньер, основатель и генеральный директор, придает максимальное значение подбору сырья. Вдохновение для нашего видения виноградников начинается с нашего основателя Марка Рейнье, который имеет более чем сорокалетний опыт работы в отрасли: от владения виноградником Гран Крю в Бургундии до импортера и торговца вином в Лондоне; затем в 2001 году произошло возрождение культовой винокурни Bruichladdich на острове Айла. Лишь когда в 2016 году он основал завод Waterford Distillery на юго-востоке Ирландии, где созданы идеальные условия для выращивания лучшего в мире ячменя, такие принципы, как терруар, биодинамика и кюве, можно было твердо и неукоснительно применять к ячменю. и виски. Отбор ячменя для виски проходит через жесткий подбор терруара. Вискокурня работает с более чем 100 производителями ячменя. Дистилляция происходит на медных аламбиках, но есть и лимитированные серии с использованием колонны Коффи. Современное оборудование сочетается с древними знаниями, местным ирландским ячменем с длительной 120-часовой ферментацией, неторопливой дистилляцией и исключительным дубовой выдержкой. Урожай ячменя с каждой фермы проходит одни и те же этапы и условия производства, что позволяет сделать виски с исключительно терруарными отличиями.