

## William Watt Виски Уильям Ватт

**Страна производства:** Россия

**Производитель:** Коломенский винно-коньячный завод (КВКЗ)

**Категория:** купажированный

**Выдержка:** 3 года в дубовых бочках

**Крепость:** 40% об.

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** выразительный, яркий, раскрывается нотами меда, сладкой ванили, хереса и легкими древесными оттенками

**Вкус:** сбалансированный, округлый, с фруктовыми и цветочными тонами, переходящие в согревающее многогранное послевкусие

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива, в чистом виде с добавлением льда, воды



\*William Watt – шотландский солодовый виски, названный в честь Уильяма Грэма Ватта (William Graham Watt). Вильям Ватт знаменит тем, что, будучи седьмым лэрдом Skaill House (Breckness Estate) – известного замка 17 века, расположенного недалеко от Стромнесса (Оркнейские острова, Шотландия), после шторма в 1850 году, на территории своих владений обнаружил Скара-Брей (Skara Brae) – деревню периода неолита, и раскопал 4 сохранившихся дома. Бушующий океан размыл берег залива Скэйл и обнажил хорошо сохранившиеся в земле руины поселения возрастом более 5000 лет - редкая археологическая удача, давшая старт раскопкам на всём архипелаге, не завершённым и поныне. До наших дней памятников эпохи неолита сохранилось не так много, но их концентрация просто поражает на лежащих к северу от материка Оркнейских островах. Одним из важнейших для всемирного наследия является поселение Скара-Брей, обнаруженное Вильямом Ваттом. В 1957 году Департамент исторического наследия Шотландии объявил это место памятником архитектуры.



КОЛОМЕНСКИЙ  
ВИННО-КОНЬЯЧНЫЙ  
ЗАВОД

Коломенский винно-коньячный завод (КВКЗ) был основан в 2001 году.

С 2010 года предприятие специализируется на производстве высококачественных коньяков. Для производства напитков под брендами КВКЗ используются выдержанные спирты от лучших производителей Франции и Армении исключительного качества.

Производственная площадка завода располагает современным технологическим оборудованием, позволяющим осуществлять выдержку и розлив бренди и коньяков.

Автоматизированные линии розлива известного итальянского изготовителя

AVE INDUSTRIES гарантируют мощности производства до 800 тысяч бутылок ежемесячно.

Лаборатория химического и микробиологического контроля, состоящая из химической, микробиологической и экспресс лаборатории, оснащенная новейшим оборудованием для проведения всех испытаний и высококвалифицированные специалисты предприятия осуществляют контроль качества изготавливаемых коньяков и бренди на всех этапах производства.