

Tullibardine, Burgundy finish 228

Beschrijving

Whisky (Schots/Canadees) of whiskey (Iers/Amerikaans) is een sterkedrank die is gedistilleerd uit gegist graanbeslag en gerijpt op houten vaten. Van het graan wordt een beslag gemaakt, dat men vervolgens laat gisten. Gist zet de in het beslag aanwezige suikers om in alcohol. Zo ontstaat een vloeistof met een alcoholpercentage van ongeveer 7,5%. Deze vloeistof wordt gedistilleerd waarbij ongewenste stoffen in de spoeling achterblijven en de damp met een hoger alcoholpercentage opgevangen en gecondenseerd wordt. Vervolgens wordt dit resultaat verdund tot het alcoholpercentage 65% bedraagt, en in eikenhouten vaten opgeslagen om te rijpen. Na een bepaalde tijd (afhankelijk van de toepasselijke wetgeving) mag ze whisky genoemd worden en wordt ze gebotteld. Anders dan bij wijn stopt het rijpingsproces bij het bottelen en is de drank lang houdbaar zonder smaakverandering. De leeftijd van een whisky slaat daarom op de tijd dat hij gerijpt heeft. Blended Whisky is samengesteld uit malt whisky's uit verschillende distilleerderijen. Daartegenover staan de single malt whisky's, die bestaan uit whisky's afkomstig van één distilleerderij. Deze whisky's hebben een intensere en langer smaakgevoel. Single malts worden gedistilleerd in koperen potketels. Tijdens het bereiden past men de techniek eesten toe, waarbij de gemoute gerst wordt verhit door de warmte en rookgassen van een vuur dat vaak met een deel turf gestookt wordt. Deze turf of juist het ontbreken ervan heeft een sterke invloed op de uiteindelijke smaak van de whisky. Het maken van single malt whisky is niet enkel voorbehouden aan Schotland. Ook in andere landen wordt single malt whisky gemaakt, bijvoorbeeld in Japan, Brazilië, Frankrijk, Canada, India, Nieuw-Zeeland, op Tasmanië en zelfs in Nederland en België. Meer info op www.tullibardine.com

Domein:	Single Malt Schots
Appellatie:	Single Malt Whisky
Alcoholgehalte:	43%
Inhoud:	0,7L

De Vinotheek

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • www.vinotheek.be