



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

089003

Bellevoye Rouge 43% vol Triple Malt Grand Whisky aus Frankreich

Les Bienheureux

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Rotwein-Finish, satt und spannend.
	Leit aromen	Brombeere, Pflaume, Röstaromen, Vanille, Crème Brûlée, Minze
	Speise oder Anlassempfehlung	Pur oder auf Eis; passt zu dunkler Schokolade, Nussdessert oder gereiftem Käse.
Alkohol	43 % vol.	
Enthält:	mit Farbstoff	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Triple Malt mit Bordeaux-Finish: Brombeere, Pflaume, Röstaromen, Vanille und weinbetonte Tiefe, 43% vol.

Bellevoye Rouge verbindet französischen Triple Malt mit einem Finish in ehemaligen Bordeaux Grand Cru Rotweinfässern. Der Whisky reift zunächst fünf bis zehn Jahre in gebrauchten französischen Eichenfässern, anschließend folgt eine sechsmonatige Nachreife nahe Cognac. In der Nase stehen reife Brombeeren und Pflaumen neben Röstaromen und Vanille. Am Gaumen wirkt er kraftvoll und straff, mit Crème-Brûlée-Anklängen, einer feinen Nussbitterkeit und einem Hauch braunem Zucker; eine Minznote sorgt für Frische. Der weinbetonte Fasscharakter gibt Tiefe und Länge. Pur serviert oder auf Eis, je nach Stimmung.

Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Erzeuger **Les Bienheureux**

Bellevoye ist das Ergebnis der Zusammenarbeit von Jean Moueix und Alexandre Sirech. Beide haben in 2013 einen neuen Weg eingeschlagen in ihrem Leben, der zuvor nicht geplant war. Sie schufen den ersten französischen Triple Malt Whisky, der zu 100 Prozent aus französischen Zutaten besteht. Bellevoye bedeutet auf Altfranzösisch die Belle Voie, der schöne Weg. Bellevoye verspricht die Synthese dessen zu sein, was die französische Whiskyindustrie am besten kann. Bellevoye erweitert seine eigene Charente-Produktion um zwei weitere Single Malts, die aus Blindverkostungen von hundert regionalen französischen Whiskys ausgewählt wurden. Und diese Liste ist nie in Stein gemeißelt: Die beiden eingeladenen Brennereien konkurrieren alle zwei Jahre bei einer Blindverkostung der gesamten nationalen Produktion.

Zutaten

Stand 05.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de