



Bellevoye Bleu 40% vol

Les Bienheureux Whisky aus Frankreich

Artikelnummer	089001
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	40 % vol.
Enthält:	mit Farbstoff

Anbauggebiet Whisky aus Frankreich

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.

Beschreibung Ein wunderbarer Blend aus den nach Meinung der Spezialisten von Bellevoye besten Single Malt Whiskys Frankreichs (Nord-, Ost- und Südwestfrankreich). Erste Reifung: Drei bis acht Jahre in französischen Eichenfässern in den ausgewählten Brennereien. Zweite Reifung: Nach dem Blending neun bis zwölf Monate Reifung (wetterabhängig) in neuen französischen Eichenfässern, die in einem speziellen Verfahren getoasted wurden. Diese abschließende Reifung findet in Kellern in der Nähe von Cognac statt.
Verkostung:
Die Nase offenbart Noten von Getreide, süßen Gewürzen, Honig und weißen Blumen. Der Mund ist rund und ausgewogen mit Aromen von gelben Früchten, gekochtem Apfel und Lebkuchen. Der Abgang ist lang mit frischen Noten.
"Im Mund ist er zunächst offen, dann folgt ein frischer Geschmack mit genau der richtigen Komplexität und einem subtilen Abgang. Ein wundervoller Whisky." Philippe Jugé.

Empfehlung Pur oder als Basis für Cocktails.
Bellevoye Bleu verfügt über eine komplexe Nase. In einem Tumbler würde sich das Bouquet verflüchtigen. Daher wird empfohlen, tulpenförmige Nosinggläser oder Cognacgläser zu verwenden.