

Bellevoye Prestige Trio 3x0,2l französischer Whisky



Les Bienheureux Whisky aus Frankreich

Artikelnummer	089305
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	43 % vol.
Enthält:	mit Farbstoff

Anbaugesamt 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 Das Bellevoye Prestige Trio ist die ideale Geschenkidee für den anspruchsvollen Genießer oder eignet sich hervorragend zu kennenlernen an die außergewöhnlichen Triple Malts von Bellevoye.
BELLEVOYE VERT ist ein leicht torfiger Triple Malt, der in alten Calvados-Fässern nachgereift wird. Er präsentiert in der Nase Aromen von leicht karamellisierten kandierten Äpfeln. Der Gaumen ist voll und frisch. Der Abgang ist lang und üppig und zeigt anhaltende Aromen von Edelhölzern und Tabak.
BELLEVOYE NOIR ist der erste zu getorfte französische Triple Malt Whisky und reift fünf bis zehn Jahre in französischen Eichenfässern. Nach dem Blending kommt er weitere neun Monate in französischen neuen Eichenfässern, deren Holzherkunft und Maserung spezifisch sind.
Er hat eine intensive Nase, die sowohl an Lagerfeuertglut als auch an Toast und Mokka erinnert. Sein weicher Gaumen und sein Abgang mit Torfaromen machen ihn zu einem außergewöhnlichen Produkt.
BELLEVOYE PRUNE reift drei bis acht Jahre in französischen Eichenfässern. Sein Finish bekommt er nach dem Blending für weitere drei Monate in Fässern in denen zuvor Vieille Prune, also alter Pflaumenbrand gelegen hat.
Die Nase wird größtenteils von unzähligen gelben und weißen Früchten dominiert. In diesem Obstkorb aus Mirabellen, Aprikosen, Pfirsichen und Birnen steht die Pflaume im Rampenlicht.
Der Gaumen ist fleischig mit einer leichten Säure und fruchtigen Aromen. Er erinnert an eine frisch gepflückte saftige Pflaume. Der Abgang ist lang und anhaltend auf Noten von Mandeln folgen eingelegte Früchte.

Empfehlung Die ideale Gelegenheit in geselliger Runde die Qualität von Bellevoye kennenzulernen