



ÉDITION LIMITÉE

L'histoire

Premier whisky à être affiné en fûts toastés aux algues, Currach Single Malt est une véritable innovation dans le monde du whisky. Ces derniers sont vieillis de fût de chêne américain ex-bourbon puis affinés 8 mois en fûts de chêne américain neuf, toasté aux algues. Kombu et Wakamé, deux expressions aux notes umami, surprendront les amateurs de whiskies irlandais !

CURRACH WAKAME SAKE FINISH



Points clés

L'association de deux terroirs : l'orge maltée du sud-est de l'Irlande rencontre le riz Gohyakumangoku de Niigata, dans la région japonaise de Chubu.

Whisky complexe, entre terre et mer avec ses notes d'umami.

Origine : Cork, Ireland

Catégorie : Single Malt Irish Whisky

Ingrédients : orge maltée irlandaise

Triple distillation en alambic en cuivre

Vieillessement : 3 à 4 mois en fût toasté aux algues wakame de l'Atlantique

Finish : 6 à 8 semaines en ex-fût de saké

Notes de dégustation

Caramel, chêne épicé, sels marins, fruits et saveurs botaniques, finale de thé vert.

Consommation

Pur ou sur glace

50,1° | 70cl

Référence : WHCU2301