

# ROZELIEURES

Single Malt Whisky

## Subtil

### -Single Malt Whisky-



<b>Herstellung/ Facts</b>	<p>Der G. Rozelieures Subtile wird mit nicht rauchigem Malz aus dem eigenen Getreide der Brennereifamilie hergestellt. Nach dem Mälzen und einer recht kurzen Fermentation erfolgt eine doppelte Destillation in der Charentaiser Brenn- anlage.</p> <p>Die darauffolgende Reifung erfolgt in ehemaligen Cognac-Fässern, Ex-Bour- bon Fässern und neuen Fässern aus den Vogesen statt.</p> <p>Dieser Whisky zeichnet sich durch seine Fruchtigkeit und Leichtigkeit aus.</p>
<b>Bouquet</b>	<p>Primär entwickeln sich in der Nase Obstnoten, wie Quitte und Birne. Leichte Anklänge von Getreide, bedingt durch die Fermentation und Holzreifung, untermalen diesen harmonisch.</p>
<b>Gaumen</b>	<p>Im Geschmack geben die Ex-Cognac- Fässer dem Whisky eine angenehme Würzigkeit, wobei die Frische nicht zerstört wird. Noten von getrockneten Sommerfrüchten und Vanille gehen im Finish in trockene Malznoten mit leichter Ingwerschärfe über.</p>

Artikel-Nr.	Fl. -Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
250404	70 cl	40%	3770004582075	3770004582006

