

WELCHE'S WHISKY

SINGLE MALT

vieilli en fûts de Bourgogne

43% VOL. - 70CL

Nos Whiskies sont le fruit d'une distillation d'un brassin alsacien provenant d'une orge rigoureusement sélectionnée et un élevage intégral en fûts de vin.

ORIGINE DU BRASSIN

Céréale 100% orge pur malt sélectionnée par la distillerie, puis élaboration du moût de malt par la brasserie familiale alsacienne Meteor.

Pour bénéficier de l'IG *Whisky Alsacien*, nous sélectionnons uniquement de l'orge, céréale considérée comme la plus noble dans l'élaboration des whiskies.

DISTILLATION

Double distillation en alambic traditionnel à repasse de 1500 L et 1200 L.

Degré du brassin avant distillation : 9% - 9,5% vol.

Degré de sortie de l'alambic : ±70% vol.

Durée de distillation : ≈ 8 heures

ÉLEVAGE

Sélection rigoureuse de fûts de vins de Bourgogne blanc (Chardonnay) de 228 L. Notre spécificité se dévoile à travers un élevage intégral en fûts de vin français, en essence de chêne.

Durée de l'élevage : 4 à 5 années

NOTE DE DÉGUSTATION

Dernier né de notre gamme, notre Whisky Single Malt vieilli en fûts de Bourgogne présente au premier nez des arômes marqués par des notes boisées. En bouche, fort de son caractère rigoureux, il se dévoile épice, avec des arômes de foin coupé et de chêne toasté finissant sur des notes vanillées.

Nos whiskies ne sont ni colorés, ni édulcorés, ni aromatisés.

Produit non filtré à froid



WELCHE'S WHISKY

SINGLE MALT

vieilli en fûts de Sauternes

43% VOL. - 70CL

Nos Whiskies sont le fruit d'une distillation d'un brassin alsacien provenant d'une orge rigoureusement sélectionnée et un élevage intégral en fûts de vin.

ORIGINE DU BRASSIN

Céréale 100% orge pur malt sélectionnée par la distillerie, puis élaboration du moût de malt par la brasserie familiale alsacienne Meteor.

Pour bénéficier de l'IG *Whisky Alsacien*, nous sélectionnons uniquement de l'orge, céréale considérée comme la plus noble dans l'élaboration des whiskies.

DISTILLATION

Double distillation en alambic traditionnel à repasse de 1500 L et 1200 L.

Degré du brassin avant distillation : 9% - 9,5% vol.

Degré de sortie de l'alambic : ±70% vol.

Durée de distillation : ≈ 8 heures

ÉLEVAGE

Sélection rigoureuse de fûts de vins de Sauternes de 225 L. Notre spécificité se dévoile à travers un élevage intégral en fûts de vin français, en essence de chêne uniquement.

Durée de l'élevage : 4 à 5 années

NOTE DE DÉGUSTATION

Riche et aromatique, notre Whisky Single Malt Sauternes présente un nez complexe de fleurs mellifères et des notes caramélisées. Sa bouche soyeuse révèle des arômes miellés de fleurs séchées et de fruits secs.

Nos whiskies ne sont pas colorés, ni édulcorés, ni aromatisés.

Produit non filtré à froid



WELCHE'S WHISKY SINGLE MALT FUMÉ

vieilli en fûts de Bourgogne

43% VOL. - 70CL

Nos Whiskies sont le fruit d'une distillation d'un brassin alsacien provenant d'une orge rigoureusement sélectionnée et un élevage intégral en fûts de vin.

ORIGINE DU BRASSIN

Céréale 100% orge pur malt sélectionnée par la distillerie, puis élaboration du moût de malt par la brasserie familiale alsacienne Meteor.

Pour bénéficier de l'IG *Whisky Alsacien*, nous sélectionnons uniquement de l'orge, céréale considérée comme la plus noble dans l'élaboration des whiskies.

Tourbe : 10 ppm

DISTILLATION

Double distillation en alambic traditionnel à repasse de 1500 L et 1200L.

Degré du brassin avant distillation : 9% - 9,5% vol.

Degré de sortie de l'alambic : ±70% vol.

Durée de distillation : ≈ 8 heures

ÉLEVAGE

Sélection rigoureuse de fûts de vins de Bourgogne blanc (Chardonnay) de 228 L. Notre spécificité se dévoile à travers un élevage intégral en fûts de vin français, en essence de chêne.

Durée de l'élevage : 4 à 5 années

NOTE DE DÉGUSTATION

Finement tourbé, notre Whisky Single Malt Fumé se caractérise par ses arômes fumés, rappelant le feu de bois. En bouche, il se dévoile en douceur. La présence de la tourbe s'entremêle avec des notes cendrées, maltées et de noisettes grillées.

Nos whiskies ne sont ni colorés, ni édulcorés, ni aromatisés.

Produit non filtré à froid



WELCHE'S WHISKY SINGLE MALT TOURBÉ

vieilli en fûts de Sauternes

46% VOL. - 70CL

Nos Whiskies sont le fruit d'une distillation d'un brassin alsacien provenant d'une orge rigoureusement sélectionnée et un élevage intégral en fûts de vin.

ORIGINE DU BRASSIN

Céréale 100% orge pur malt sélectionnée par la distillerie, puis élaboration du moût de malt par la brasserie familiale alsacienne Meteor.

Pour bénéficier de l'IG *Whisky Alsacien*, nous sélectionnons uniquement de l'orge, céréale considérée comme la plus noble dans l'élaboration des whiskies.

Tourbe : 30 ppm

DISTILLATION

Double distillation en alambic traditionnel à repasse de 1500 L et 1200 L.

Degré du brassin avant distillation : 9% - 9,5% vol.

Degré de sortie de l'alambic : ±70% vol.

Durée de distillation : ~ 8 heures

ÉLEVAGE

Sélection rigoureuse de fûts de vins de Sauternes de 225 L. Notre spécificité se dévoile à travers un élevage intégral en fûts de vin français, en essence de chêne.

Durée de l'élevage : 4 à 5 années

NOTE DE DÉGUSTATION

Le plus puissant whisky de notre gamme, le Single Malt Tourbé vieilli en fûts de Sauternes présente au premier nez des arômes à dominante fumée avec des notes de toffee et de cire d'abeille. Sa bouche onctueuse se révèle complexe avec ses arômes tourbés de caramel beurré et de fleurs mellifères.

Nos whiskies ne sont pas colorés, ni édulcorés, ni aromatisés.

Produit non filtré à froid

