

KININVIE 23 ans 1990

Notes professionnelles :



Embouteilleur :
Pays :
Country :
Millésime :
Taux d'alcool :
Type de whisky :

Officiel
Ecosse
Speyside
1990
42.6 %
Single malt

Nom si indépendant :
Distillerie / marque :
Prix dégusté :
Prix max (à la dégustation) :
Prix min (à cette date) :
Valeur actuelle :

Kininvie
27/04/2017
152.00 €
145.00 €
- €

Acheté ?

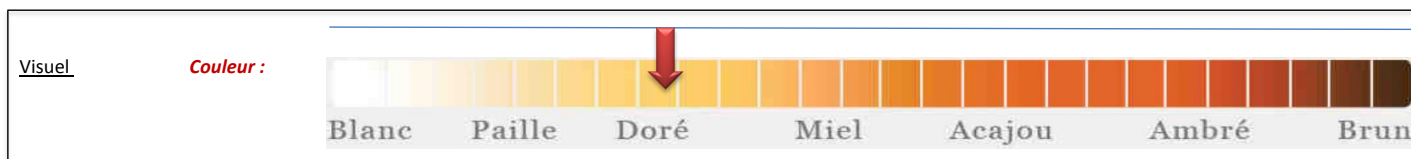
Type de fût :
Age :
Size :
Fûts d'élevage :

23 ans
35 cl

Lien internet pour valeur :
Dégusté chez :
Date :
Fûts de finition :

Malt attitude
27/04/2017

DEGUSTATION :



<u>Olfactif</u>	Intensité (/10) :	6
	Intensité du fumé (/10) :	0
	Intensité du tourbé (/10) :	0
<u>Arômes :</u>		
Citron, Orange	Noisette (Fabien)	
Café	Côté sherry	
Moka		
Banane		

<u>Bouche</u>	Intensité du piquant (/10) :	5
	Intensité de l'alcool (/10) :	6
	Intensité du tourbé (/10) :	0
<u>Arômes :</u>		
Noisette, fruits secs		
Citron		
Céréales		

<u>Notes sur verre vide :</u>	
Fruits et céréales	
<u>Indice de satisfaction (personnel - /10) :</u>	
Nez :	8
Bouche :	5

Située à Dufftown en plein cœur du Speyside, Kininvie est l'une des plus jeunes distilleries d'Écosse puisqu'elle a commencé à produire en 1990. Elle possède ses propres aires de malteage. Jusqu'à présent son single malt entrain intégralement dans la composition des blends de la maison William Grant & Sons. On ne peut que le regretter lorsqu'on savoure le deuxième batch de ce 23 ans qui voue un culte immodéré à un agrume : le citron.

Profil : subtil, onctueux. Le citron sous toutes ses coutures : en zeste, en jus acidulé ou sous forme de tarte meringuée. Notes d'orge maltée et de fruits exotiques (ananas, banane).

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur : *vieil or.*

Nez : *fin, subtil. Un agrume, le citron, est restitué avec une rare précision. Des zestes dessinent avec une grande finesse les contours de la palette aromatique. Ils libèrent ensuite un jus délicieusement acidulé. Cette symphonie pour un citron trouve son apogée à travers une tarte au citron meringuée. Superbe.*

Bouche : *fraîche, onctueuse. Si le citron est toujours aussi présent, il est cependant accompagné d'orge maltée, de foin coupé et de fruits exotiques (ananas, banane). Le milieu de bouche est finement réglissé et épicé (badiane, cannelle). Des plantes infusées (verveine, tilleul) et du tabac frais tonifient l'arrière-bouche.*

Finale : *délicate, racée. Elle évoque un champ d'orge doucement balayé par une bise légère. Puis, elle nous emmène profiter de la fraîcheur ombragée d'un bosquet. Au milieu de ce paysage bucolique coule une rivière alanguie. La rétro-olfaction est champêtre et légèrement terreuse. Le verre vide est quant à lui fruité (ananas, poire) et ...citronné.*

Notes complémentaires :

TASTE

FRUIT CAKE SHERRY OAK HONEY SWEET

DESCRIPTION

This is the third release by the distillery and with the first two selling out everywhere we don't think this one will hang around for long. Kininvie was opened in July 1990 by the granddaughter of William Grant, Janet Sheed Roberts. Every bottle highlights the year of distillation, the batch number and the individual bottle number. The latest release contains whisky from the very first batch from 1990 and has been created using a combination of American hogsheads and sherry casks.

KNOWLEDGE BAR

Ever since it was opened by William Grant's granddaughter Janet Sheed Roberts in 1990, the Kininvie distillery has continuously made malt whisky for the company's blended whisky range, and for inclusion in blended malt whisky Monkey Shoulder. But very few people have tried it as a single malt. There was a limited release of it as a 15 year old, and again as a 17 year old, but its forays to front of stage have been very rare, so there was considerable excitement when William Grant announced another limited edition, this time at 23 years old.



Prix approx : 140 €

1			Bourgeon de cassis
2	Floral	Floral	Géranium
3			Miel
4			Rose
5			Feuille de tabac
6	Herbacé	Foin	
7		Herbe verte	
8		Ananas	
9	Fruité	Fruits frais	Cerise
10			Pêche
11			Poire
12		Pomme	
13		Citron	
14		Agrumes	Mandarine
15	Orange		
16		Pamplemousse	
17	Fruits secs	Figue sèche	
18		Noix	
19	Boisé	Ligneux	Pruneau
20			Chêne
21		Vineux	Résineux
22			Sherry
23		Amandes	Amande grillée
24			Noisette grillée
25	Noix de coco		
26	Vanillé	Caramel	
27		Chocolat	
28		Crème anglaise	
29		Vanille	
30		Epicé	Anis
31			Cannelle
32	Gingembre		
33	Herbes aromatiques		
34	menthe		
35	Noix de muscade		
36	Piment de la Jamaïque		
37		poivre noir	
38		Réglisse	
39	Moisi	Terreux	
40	Grains	Céréales	Biscuit
41			Café
42		Malté	Pain grillé
43			Malt
44		Huileux	Beurre
45			Cuir
46		Viande grillée	
47	Phénolique	Fumé	Fumée
48			Tourbe
49		Médicinal	Algue
50			Coquillage
51			Médicinal
52		Brûlé	Caoutchouc
53	Goudron		
54		Note souffrée	