

Fiche de Whisky : Lambertus n° 5

<u>Pays :</u>	Belgique
<u>Région :</u>	Cantons de l'Est
<u>Type :</u>	Single malt
<u>Elevage :</u>	bois américain Téquila
<u>Degré :</u>	46°
<u>Prix :</u>	de 35 à 40 €



Élevage : 5 ans en fûts de chêne américain et 2 ans en fûts de Téquila premium

Le Lambertus Pure Single Malt séduit incontestablement par sa surprenante maturation en fût de chêne américain (variété : quercus alba) ayant préalablement affiné pendant deux ans une tequila Premium d'exception. Cette délicate interactivité entre le distillat et les différentes composantes du bois laisse éclore une harmonieuse palette aromatique fondant la rondeur du malt avec de magnifiques notes fruitées et herbacées.

COULEUR: Ambrée, sa robe étincelante et dorée laisse apparaître de belles larmes régulières.

ARÔME: Malté et floral, délicat et suave. Une bouffée de coques de noix, de chocolat praliné et d'un chaleureux boisé entremêlés de parfums de coco, de mangues et de foin séché.

GOÛT: Tout sauf agressif en entrée de bouche, ce nectar allie à la fois fraîcheur et sensualité... Notes de caramel, de moka et d'orge fondues dans des saveurs de poire mûre, de mirabelle, de banane et de réglisse.

La distillerie Radermacher



Le saviez-vous ? La distillerie familiale Radermacher a vu le jour en 1836, d'abord comme distillerie de genièvre puis, plus tard, de liqueurs et de whiskys. La famille parvint à survivre aux sombres années de guerre grâce au rendement des activités de la ferme attenante. Aujourd'hui encore, la distillerie se montre profondément attachée aux traditions et aux anciennes recettes familiales.