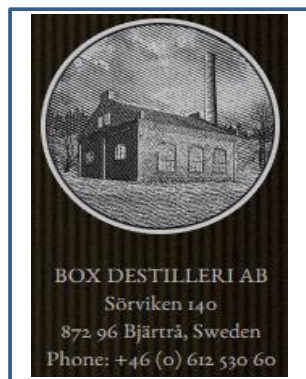


## Box Dalvve Batch 1 Sweddish SM 46

Notes professionnelles :



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

Officiel  
Suède  
  
46 %

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

Box  
26/10/2017 59.00 €  
66.00 €

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

70 cl

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

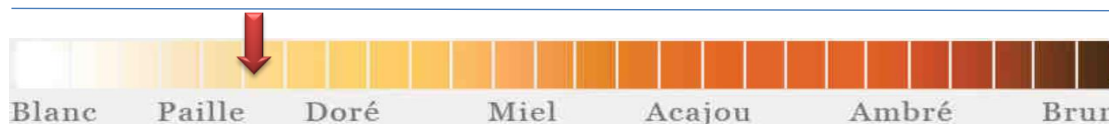
Malt attitude  
26/10/2017

Avec cette expression la distillerie suédoise Box nous présente un whisky tout droit venu du froid : Box Dalvve. Son nom signifie « hiver » en sami, un dialecte des pays scandinaves, et rend ainsi hommage à la Suède, ce pays montant sur la scène des whiskies. Assemblage de malts non tourbés et de malts légèrement tourbés, Box Dalvve vous surprendra par sa rondeur et son fruité incomparable. 1ère édition permanente de la marque embouteillée à 70 Cl, elle fait preuve d'une grande finesse qui laisse présager un avenir radieux.

### DEGUSTATION :

Visuel

**Couleur :**



Olfactif

Intensité (/10) :

Intensité du fumé (/10) :

Intensité du tourbé (/10) :

4  
0  
3

**Arômes :**

*Iodé  
Biscuit - malt*

Bouche

Intensité du piquant (/10) :

Intensité de l'alcool (/10) :

Intensité du tourbé (/10) :

5  
4  
3

**Arômes :**

*tourbe fumée  
céréales  
fruits murs*

Notes sur verre vide :

Indice de satisfaction (personnel - /10) :

Nez : 5  
Bouche : 5

## Notes complémentaires :

### RECIPE

63.48% is 5.24 year old unpeated whisky from 200-litre 1st fill bourbon cask.

24.13% is 5.23 year old peated whisky from 200-litre 1st fill bourbon cask.

12.39% is 5.07 year old unpeated whisky from 135-litre 1st fill bourbon cask.

dálvve is neither cold-filtered nor has colouring been added.

### INGREDIENTS

**Yeast:** Fermentis Safwhisky M-1

**Unpeated malt:** Pilsner malt from Vikingmalt in Halmstad, Sweden.

**Peated malt:** Pilsner malt from Castle Maltings in Belgium.

Peated to 39ppm phenol content using Scottish peat.

**Ingoing barley:** Tipple, Quench, Publican, Henley and Sebastian.

**Process water:** From Bålsjön Lake, filtered through sand and coal filters.

**Cooling water:** From the Ångerman River.

**Ingoing batches:** 27B, 40B–102B, 104A–104B, 129B–138A

**Batch size:** 1.2 tonnes of malt

**Average fermenting time:** 80 hours in stainless steel vats.

Distilled between 2nd May 2011 and 27th September 2011.

**First cut of the run:**

Unpeated recipe: 13 minutes head (foreshots)

Peated recipe: 30 minutes head (foreshots)

**Second cut of the run:**

Unpeated recipe: 67% ABV (20°C)

Peated recipe: 60% ABV (20°C)



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