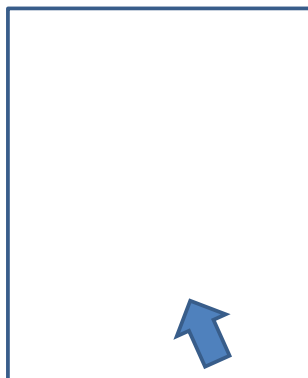


Peat's Beast CS px

Notes professionnelles :



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

Indépendant
Ecosse

54.1 %

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

70 cl

Nom si indépendant :
Distillerie / marque :
Prix dégusté :
Prix max (à la dégustation) :
Prix min (à cette date) :
Valeur actuelle :
Lien internet pour valeur :
Dégusté chez :
Date :
Fûts de finition :

Compass box
 55.00 €
 65.00 €
 55.00 €

Acheté ?

Malt Attitude
 31/05/2018
 PX finish

DEGUSTATION :

Visuel

Couleur :



Olfactif

Intensité (/10) : 5
 Intensité du fumé (/10) : 2
 Intensité du tourbé (/10) : 3

Arômes :

tourbe *fumée*
beurre *condensés*
Caramel
Noisettes

Bouche

Intensité du piquant (/10) : 5
 Intensité de l'alcool (/10) : 5
 Intensité du tourbé (/10) : 5

Arômes :

Fruits secs
Raisins
Vanille
Chocolat

Notes sur verre vide :

Indice de satisfaction (personnel - /10) :

Nez : 5
 Bouche : 5

Tasting Note by The Chaps at Master of Malt

Tasting Note by Richard Paterson S

o we have the familiar hints of peppery peat smoke, damp burnt bracken and the salty notes of seaweed. But Peat's Beast Sherry gives you more. There are subtle sweet notes of dates and figs with the sweet hues of Spanish Sherry; an absolute juxtaposition between dry peat smoke and rum and raisin ice cream, a quite sublime dram.

Nose: Damp smoke, peat, TCP, seaweed then morphing into sweet syrupy burnt sugar notes from the Sherry cask.

Palate: A real peat bite but wrapped in a gorgeous warm coat of dates, figs, hints of clove and vanilla.

Finish: The peat fire stays at the back of the throat but there are strong notes of chocolate, sweet rum and raisin ice cream, burnt caramel. Incredibly long finish.

Notes complémentaires :



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			Cerise	
10	Fruité	Fruits frais	Pêche	
11			Poire	
12			Pomme	
13			Citron	
14			Mandarine	
15			Orange	
16	Agrumes		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			Régisse	
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 soufrée	