

WELCHE'S WHISKY ASLACIEN
Single Malt Fumé

BOISE, FUME, ELEGANT



Un whisky délicat d'une belle finesse

Située au cœur de l'Alsace, la Distillerie Miclo a été créée par Gilbert Miclo en 1962. A l'origine, Gilbert Miclo était grossiste en boisson, métier hérité de son père. A l'époque, il était un négociant d'eaux-de-vie réputé mais insatisfait de la qualité proposée par ses producteurs de fruits qui réalisaient eux-mêmes leur distillation. C'est ainsi qu'il décide de faire sa propre distillation et crée la distillerie en 1962. Michel Miclo, son fils, prendra la suite de l'affaire familiale en 1995.

En 2011 débutent les premières distillations de moult de malt, et c'est fin 2016 que sont lancés les whiskies alsaciens single malt. Les whiskies de Miclo bénéficient de l'Indication Géographique Alsace « Whisky alsacien » : l'orge est d'origine Alsacienne et il est interdit d'aromatiser, d'édulcorer et de colorer les whiskies.

Le Pays Welche est l'aire géographique dans laquelle se situe le village de Lapoutroie, en moyenne montagne sur les contreforts des crêtes Vosgiennes.



Matières Premières :	Orge d'Alsace rigoureusement sélectionnée
Alambic :	Alambic traditionnel à repasse 1500l Quantité distillée : 75 hl
Fabrication :	Moult de malt préparé par la Brasserie METEOR. Distillation de mars à juin et d'octobre à décembre. Degré du brassin avant distillation : 9 à 9,5% Degré de sortie d'alambic 72 à 75% Durée de distillation : environ 8h chaque passe Taux de phénols : 5 à 7,5 ppm
Elevage :	4 à 5 ans dans le même fût. Fûts de Bourgogne, appellations Saint-Véran, Rully 1 ^{er} Cru, Santenay Oxygénation 1 fois / an. Pas de passage au froid. Filtration légère.
TAV :	43%
Dégustation :	De couleur ambrée, dorée, ce single malt finement tourbé offre un nez fruité légèrement grillé et fumé avec une pointe musquée. En bouche le tourbé est bien présent mais fondu, avec des notes de noisettes et d'amandes.
Date :	2017
Bouteille :	70 cl
Conditionnement :	Carton de 6
Étui :	Oui