Wijnfiche

Johnnie Walker -Blended Scotch Whisky - King Georges V Blue Label - 43%
WHISKY —

Domaine

Johnnie Walker

L'histoire de Johnnie Walker et de notre whisky commence, naturellement, avec l'homme qui a donné son nom à notre whisky. En 1820, le fils d'un jeune fermier ouvre sa propre épicerie dans la ville florissante de Kilmarnock. Son père était mort l'année précédente et la ferme avait été vendue. C'était un début difficile dans la vie, mais il y avait toujours quelque chose de spécial chez John. Une lueur dans ses yeux. Un feu dans son ventre. En moins d'un an, la ferme familiale a été vendue et l'argent a servi à créer sa propre épicerie dans la ville prospère de Kilmarnock. C'était une décision intelligente. À l'époque, la plupart des épiciers proposaient une gamme de single malts, mais ils n'étaient jamais homogènes. Cela ne suffisait pas à John. Il a donc commencé à les mélanger pour créer un whisky qui était toujours aussi bon. Lorsque John est décédé en 1857 après une vie bien remplie et prospère, il a laissé à son fils, Alexander, une entreprise très saine.

Vinification

La rareté se reflète dans chaque goutte. Johnnie Walker King George V a été créé pour célébrer le monarque qui nous a accordé notre premier Royal Warrant en 1934. Nos fabricants ont puisé dans nos archives pour sélectionner à la main des whiskies provenant de distilleries qui existaient sous son règne. Il s'agit de certains des whiskies les plus rares de nos réserves, notamment des fûts irremplaçables de la distillerie Port Ellen, aujourd'hui fermée. À l'image de son homonyme, il possède une grande profondeur de caractère et une réserve élégante.

Dégustation

Des arômes doux et fumés de Port Ellen vous accueillent. Il est suivi de notes d'orange, de raisins secs, de figues et de cannelle. Les épices et les fruits secs abondants des whiskies du Speyside et des Highlands sont parfaitement équilibrés par la vanille. Ils libèrent des couches de fruits sucrés, de chocolat noir, de caramel et de noix grillées. Fumée côtière en finale.

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

