



Danemark



STAUNING KAOS

Distillerie STAUNING

L'aventure Stauning commence en 2005. 9 amis venant d'univers très variés (un médecin, un professeur, un chef, un boucher, un pilote, 4 ingénieurs) partagent une passion commune : le whisky. Leur curiosité mêlée à leur volonté d'expérimenter et de créer les ont conduit à l'élaboration de Stauning. Il tire son nom du village éponyme situé dans un fjord de la côte ouest du Danemark. Ce lieu aux vastes cioux avec ses embruns, ses landes et ses kilomètres de dunes mouvantes se reflète dans l'univers des whiskies Stauning.

DANEMARK/

Le Danemark/ Est-ce que le Danemark et le whisky vont de pair ? Et comment ! Les distilleries de whisky sont un phénomène relativement neuf au Danemark – la distillerie la plus ancienne du pays, Stauning, a ouvert en 2005 – mais manque d'histoire ne signifie pas manque de succès. Les boissons alcoolisées de Stauning ont remporté des prix à l'échelon européen pour leur arôme et leur qualité ; toutefois, Stauning n'est pas la seule distillerie à produire des boissons réputées et de haute qualité. Le Danemark compte 8 distilleries.

- Ærø Whisky
- Brænderiet Limfjorden
- Stauning Whisky
- Fary Lochan Destillerie
- Mosgaard Whisky
- Trolde Brauerei und Whiskybrennerei
- Thy Whisky
- Nyborg Destillerie



STAUNING
DANISH WHISKY

Mot du CAVISTE

Ce whisky peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.

Fiche Technique / **Kaos**

Stauning Kaos est un whisky danois élaboré à base d'orge et de seigle, légèrement fumé et vieilli en fûts de bourbon. Un whisky danois qui tire son nom du slogan du premier Premier ministre social-démocrate du Danemark, Thorvald Stauning, "Stauning Eller Kaos" - ce qui signifie "Stauning ou Chaos".

Comment déguster ce whisky

Versez votre whisky dans un verre tulipe, avec un col resserré ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Évitez d'y mettre des glaçons, cela pourrait provoquer un choc thermique qui nuirait aux arômes. Cherchez à associer ce que vous sentez à des odeurs connues, ensuite faites rouler le whisky dans votre bouche et "mâchez-le", et concentrez-vous sur la finale pour apprécier les saveurs persistantes. La température idéale de dégustation est aux alentours de 15°C.

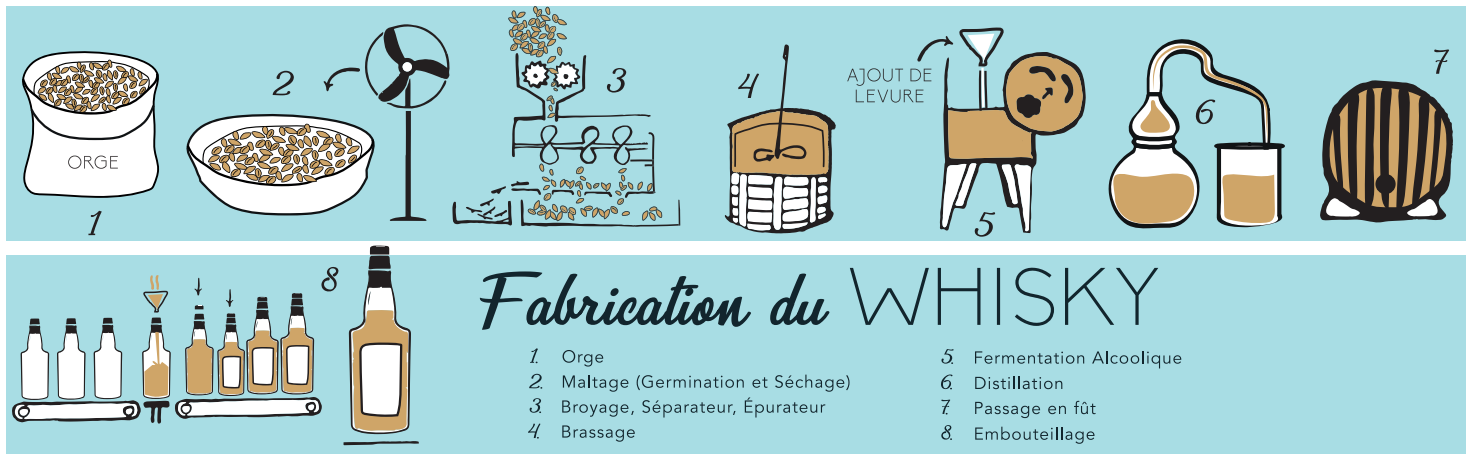
Notes de dégustation

NEZ } Arômes de chocolat au lait, de cannelle, de caramel, de feux de camp et de céréales sucrées.

BOUCHE } Notes de réglisse, de pommes au four, d'orange, de vanille et de tabac.

FINALE } Légèrement tourbée et poivrée.





Fiche Dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



Limpidité

- Trouble
- Flou
- Opalescent
- Limpide

Brillance

- Terne
- Lumineuse
- Éclatante

Intensité Colorante

- Terne
- Lumineuse
- Éclatante

Capillarité

- Coulante
- Épaisse
- Grasse
- Visqueuse

Couleur

- Or vert
- Or doré
- Or paille
- Or ambré

Le NEZ



1^{er} Nez (Avant aération) // 1^{ère} Impression (Franchise) : Douteuse Simple Franche Complexe

Intensité Olfactive : Faible Modérée Puissante

Arômes

2^e Nez (Après aération) : Douteuse Simple Franche Complexe

Intensité Olfactive : Faible Modérée Puissante

Arômes

La BOUCHE



Attaque : Faible Ample Franche Puissante

Acidité : Molle Fraîche Vive Nerveuse

Moelleux : Sec Tendre Gras Capiteux Lourd

Salé : Absent Iodé/Marin Algal

Arômes

Finale

Courte Moyenne Large Persistante

Rétro-olfaction

Sec Malté Fumé Vin Sirop Gras/Huileux Autres

CONCLUSION

Qualité

Faible Acceptable Bonne Excellente

Notes

Famille des Arômes

CÉRÉALES } Bière, Biscuit, Brioche, Lait, Levures, Maïs, Malt, Orge, Pain Grillé...

FRUITÉS } Fruits jaunes, Blancs, Rouges, Secs, Exotiques, Agrumes...

FLORAUX } Herbes Fraîches et Sèches, Fleurs, Foin, Menthols...

FUMÉS } Feu de bois, Cheminée, Fumée de tourbe, Hareng fumé, Saumon fumé, Jambon fumé...

MARINS } Embruns, Brise marine, Algues, Coquillages, Fruits de mer...

MÉDICAL } Couloir d'hôpital, Désinfectant, Éther, Alcool à 90°...

BOISÉS } Gâteau brûlé, Marc de café, Réglisse, Boîte à cigares, Sciure, Gingembre, Sève, Meuble en pin, Chocolat au lait, Crème fraîche, Beurre, Huile de lin, Cire de bougie, Xérès, Porto, Cognac...

ÉPICÉS } Vanille, Mélasse, Caramel mou, Crème brûlée, Gâteau, Miel, Hydromel, Cire d'abeille, Encaustique...

ÂCRES } Eau saumâtre et de cuisson du chou, Tabac froid, Cendre de cigare, Jus de viande, Saucisse, Cirage, Fromage, Cuir vieux et neufs, Sellerie, Toile cirée, Plastique, Caoutchouc brûlé, Gaz d'échappement, Grattoir d'allumettes, Pétards...

TOURBÉS } Sous-bois, Mousse, Champignon, Tourbe, Humus, Écorce...

Lundi au Samedi 10h-20h **Non-Stop** - Dimanche et Jours fériés 10h-12h30

cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21 - www.cavesmaillol.fr

boutique.caves-maillol.fr - SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.