



GOLDLY'S



Double Still' verwijst naar het unieke in het dubbel productieproces van Goldlys. De eerste distilleergang gebeurt niet in een klassieke wash still, maar in een kolom still. We verkrijgen op die manier een low wine met een alcoholgehalte van 35% abv. De tweede distilleerstep vindt wél plaats in een pot still en produceert een new spirit van 72% abv. Die wordt naar 63% abv teruggebracht vóór de vaten worden gevuld. Het gebruik van de kolom still laat toe met een fijn beslag te werken, waarbij de wort (van mout, rogge en mais) samen met de draft in de kolom still wordt gedistilleerd. Dit productieproces is uniek in de whiskywereld en laat toe optimaal te putten uit de specifieke smaken van elke graansoort.

BELGIAN DOUBLE STILL WHISKY
40°

DEGUSTATIENOTA'S :

Kleur : licht goud

Neus : graan, toets van vanille, crème, grassig

Smaak : kruidig, fruitig, noot

Afdronk : vrij lang, boter , bittere chocolade, later zoethout