



Pōkeno New Zealand Single Malt Exploration Series No. 2: Winter Malt 48% / 70cl

Le Winter Malt s'inspire d'une sélection unique de différents malts néo-zélandais - le whisky a été élevé dans des fûts de bourbon de premier remplissage de première classe :

1. Manuka Smoked Malt : l'arbre Manuka est originaire de Nouvelle-Zélande et est utilisé pour fumer le malt. Il produit une note fumée douce et sucrée.
2. Chocolate Roasted Malt : ce malt est spécialement torréfié et possède de merveilleuses saveurs de café et de chocolat.
3. Toffee Malt: ce malt unique est torréfié à très basse température puis caramélisé. Il apporte des saveurs de miel et de caramel au beurre.
4. Laureate Distillers Malt: c'est un malt très doux et floral.



- Nez :** Miel fumé au bois, chocolat noir, caramel collant, vanille crémeuse et caramel mou.
- Bouche :** Chocolat noir fondu, notes de barres de fudge, de litchi et légèrement terreux.
- Finale :** Longue avec des notes plus de chocolat noir, une pointe de fruits tropicaux et délicatement fumée.

La distillerie accorde une grande valeur au terroir néo-zélandais, à la culture et à la nature d'Aotearoa, comme on appelle la Nouvelle-Zélande en langue maorie. L'eau du Pokeno Whisky provient d'une source de Bombay Hills située dans les collines volcaniques entourant la distillerie. L'orge provient également de la région en collaboration avec des exploitations familiales. Le whisky Pokeno est donc un produit entièrement local et chaque étape de production a lieu sur place.

Le propriétaire de la distillerie Pokeno vient d'Angleterre et peut se prévaloir de nombreuses années d'expérience dans l'industrie du whisky. Matt Johns a fondé la distillerie en Nouvelle-Zélande avec son épouse Céline en 2017 et la production a débuté en 2019. Aujourd'hui, Pokeno est la plus grande distillerie de single malt de Nouvelle-Zélande.