

Jaak Hepp

BLENDED WHISKY

La distillerie, rénovée en 2000 par Yannick Hepp, s'est fixée dans le village d'Uberach en 1972, à l'initiative de son grand-père René et de **son père Tharcis**.

Descendante de bouilleurs de cru ambulants depuis le XIXe siècle, l'art de l'alambic est un mode de vie pour la famille Hepp. Fort de son expérience dans la distillation des fruits, Yannick franchit le pas en 2007 et commence la distillation d'orge maltée sans arrêter son activité historique.

Aujourd'hui 5 alambics distillent **90 000 litres d'alcool pur de malt par an** avec un stock de **2 500 fûts en vieillissement**.



ÉLABORATION

- Assemblage d'un whisky single malt alsacien IGP et d'un whisky de grains germanique.
- Élevage en ex-fûts de bourbon et de vin blanc de premier remplissage.
- Mise en bouteille sans coloration ni filtration à froid.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe brillante et légèrement acajou.
- Nez avec des arômes de fruits secs assez puissantes. Les touches vanillées sont déjà gourmandes. Puis des notes délicates de fleurs blanches.
- Bouche très savoureuse où les notes vanillées sont bien épicées avec des touches réglissées.
- Finale plutôt élégante malgré le caractère résolument gourmand de ce whisky.

NOTRE AVIS

- Coup de maître pour ce blended whisky qui est parfaitement équilibré et gourmand, avec un volume superbe.
- A boire sec, sur glace à tout moment,
- Un whisky indispensable à tout fond de bar.

Alcool 40% vol. 70cl. Sans étui.