

Dynamite

WHISKY FRANCAIS

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

- Whisky alsacien Single Malt, dont le brassin à 9° élaboré est partiellement tourbé (10%).
- Élevage en fûts de chêne américains et Oloroso.
- Mis en bouteille sans réduction ni filtration à froid.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe acajou bien soutenu virant au brun. Belle limpidité.
- Nez annonciateur, très intense sur des notes de fruits rouges. Les notes vanillées apparaissent ensuite soutenues par le boisé. Touches grillées pour terminer.
- Bouche explosive mais suave voire huileuse. Là encore bois et vanille se disputent d'abord la vedette. Puis des notes de chocolat, de cardamome.
- En finale des touches végétales donnent une belle élégance.

NOTRE AVIS

- **Une belle première que ce brut de fût de la distillerie Hepp.**
- Cette bombe aromatique reste parfaitement maîtrisée : une dynamite de plaisir à ne pas diluer.
- Whisky clairement apéritif.
- Bel accord avec une tablette de votre chocolatier préféré.

*Alcool 64,8% vol. 50cl, avec étui.
Brut de fût. Série limitée.*