

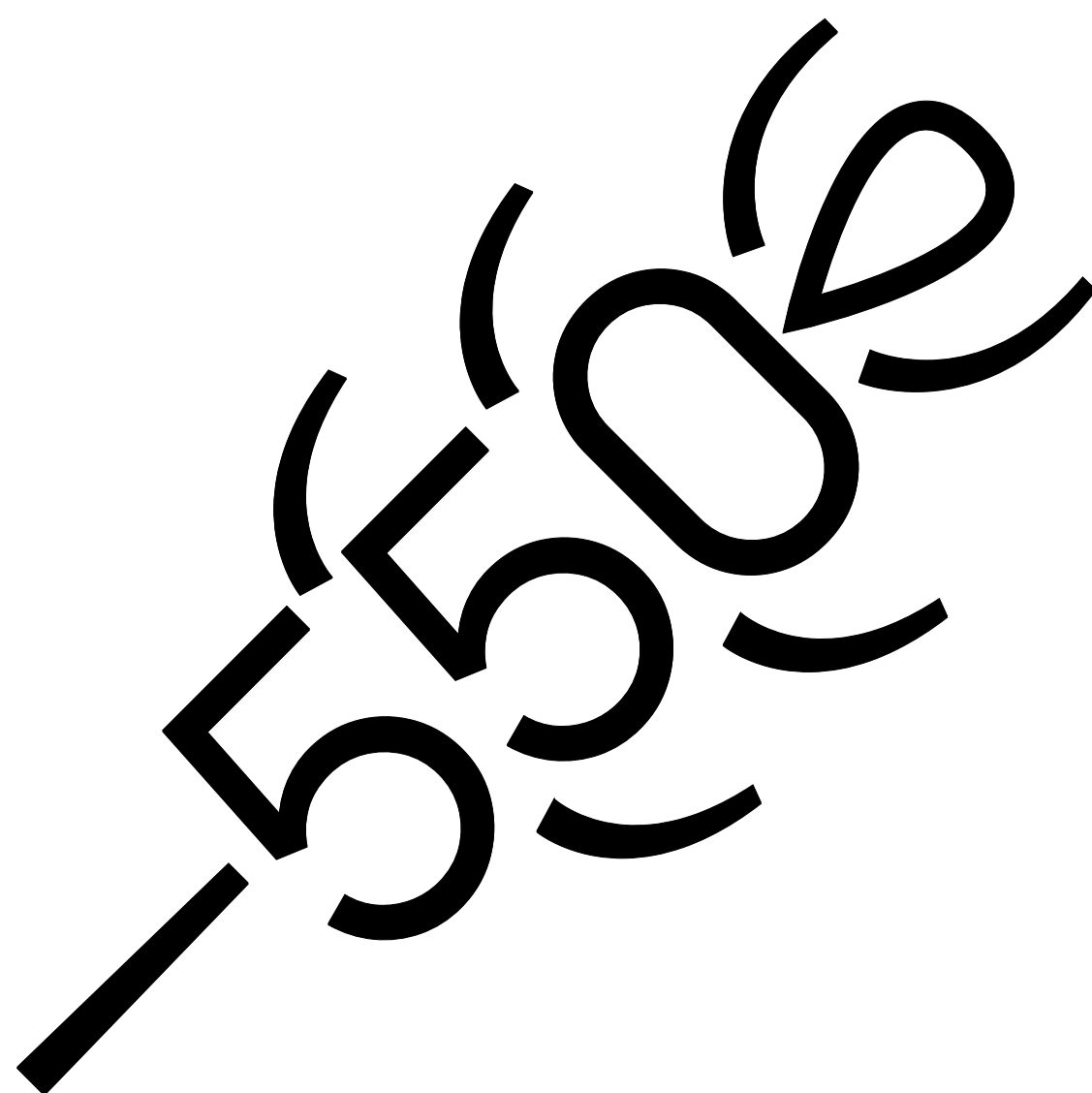


ETIKETA CORSTON & WILLIAM

Klára Kieseletterová · ADE · 3. ročník bc. · 2023

INSPIRACE

Etiketa je založena na vzoru, který vychází ze symbolu ječmene. Symbol je vytvořen z číslice 550 po vzoru ječmene Laudis 550, který byl použit na výrobu sladu pro whisky.



ETIKETA NA LÁHVI

– přední strana



ETIKETA NA LÁHVI

– přední strana

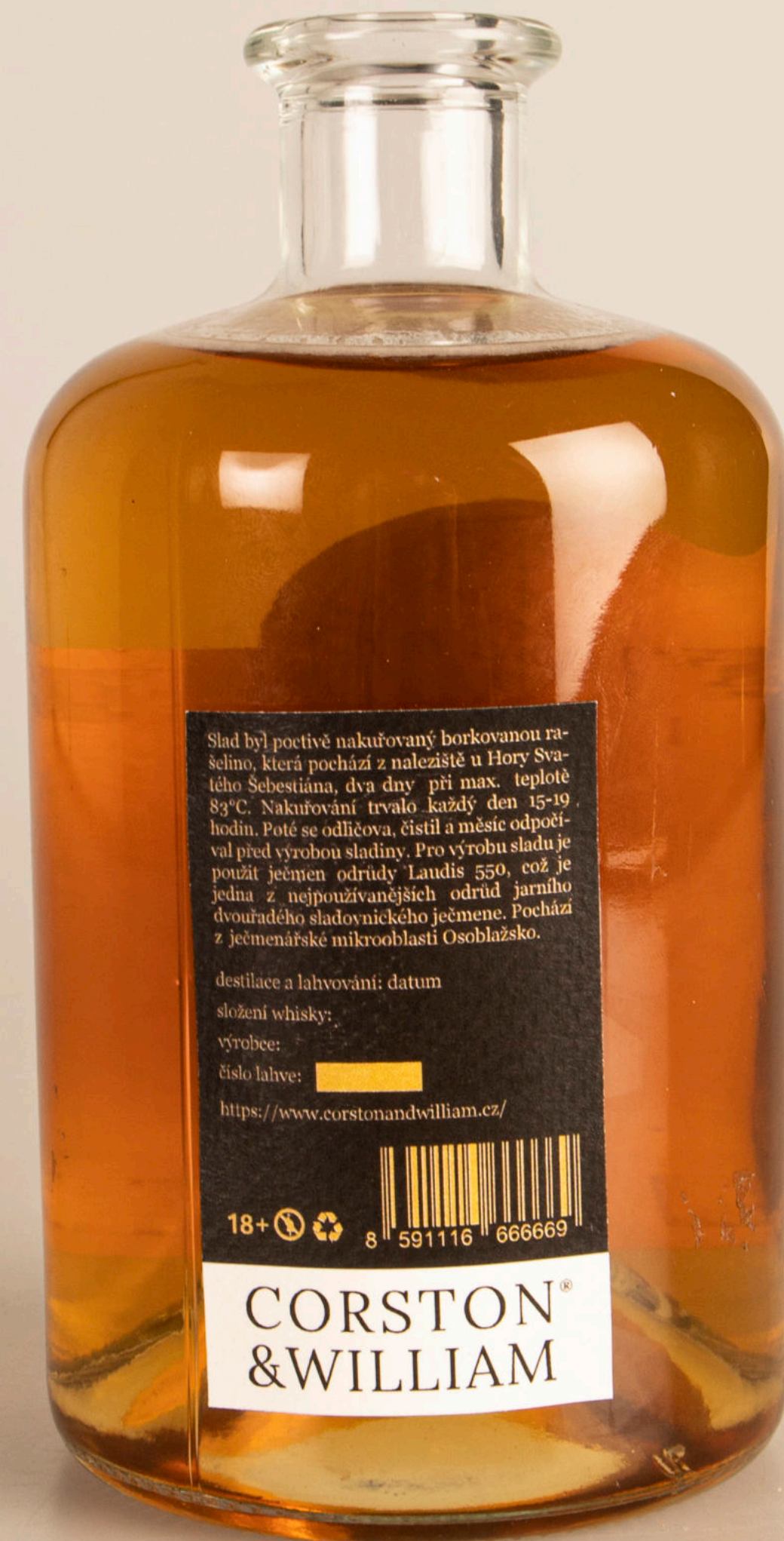
informace:

- objem
- obsah alkoholu
- nebarveno, nefiltrováno
- české, sudové
- master destilér: René Skala



ETIKETA NA LÁHVI

– zadní strana



ETIKETA NA LÁHVI

– zadní strana

informace:

- popis produktu
- datum destilace a lahvování
- složení whisky
- výrobce
- číslo láhve
- web
- piktogramy
- čárový kód

Slad byl poctivě nakuřovaný borkovanou rašelino, která pochází z naleziště u Hory Svatého Šebestiána, dva dny při max. teplotě 83°C. Nakuřování trvalo každý den 15-19 hodin. Poté se odličova, čistil a měsíc odpočíval před výrobou sladiny. Pro výrobu sladu je použit ječmen odrůdy Laudis 550, což je jedna z nejpoužívanějších odrůd jarního dvouřadého sladovnického ječmene. Pochází z ječmenářské mikrooblasti Osoblažsko.

destilace a lahvování: datum

složení whisky:

výrobce:

číslo lahve: XXXXXXXXXX

<https://www.corstonandwilliam.cz/>

18+  



**CORSTON®
& WILLIAM**

TUBUS



POTISK TUBUSU



SINGLE MALT WHISKY

objem: 500 ml
obsah alkoholu: 60 %
věk: 5 y. o.

nefiltrované, české, sud
nebarveno, nefiltrováno
René Skala

Slad pro náš destilát byl poctivě nakuřovaný dva dny v roce 2020 při maximální teplotě 83°C. Nakuřování trvalo každý den 15 až 19 hodin. Pak měsíc odpočíval před výrobou sládky. Před nakuřováním 6 dnů klíčil na hnučkách a ještě před tím byl 3 dny namáčen. To je v našich podmínkách nejdelší výroba, kterou se dosahuje nejvyšší možné kvality vyráběného sladu. Pro výrobu sladu je použit ječmen odrůdy Laudis 550 jeden z nejpoužívanějších odrůd jarního dvouřadého sladovnického ječmene. Ječmen pochází ječmenářské mikrooblasti Osoblazsko nedaleko od Bruntálu. Slad byl nakuřovaný borťovanou rašelinou a pochází z náležiště Hory Svätého Sebestiana – roz je místo, kde se rašelina těžila na začátku výroby prvních českých whisky. Jedná se o silně nakuřovaný slad. Sladina se ze sladu vyráběla od 3.5. do 5.5.2020. Následně byla převezena do Vizovic, kde se pomalou destilací přeměnila v tento New Mäke. Ten byl sicečty unikátní sérii 200 ks do lahví a pouze do dvou dvouslitrových sudů po broubovi z americké Heaven Hill Distilleries.

výrobce: Corston & William
<https://www.corstonandwilliam.cz/>



18+  

LÁHEV A TUBUS

