

Auchentoshan whisky 12y Delicate & Layered 0.7l

» Whisky



EAN

5010496001769

Kód produktu

W0103660

Tato klasická single malt whisky z nížinné skotské palírny Auchentoshan je vlajkovou lodí celé řady a dokonale reprezentuje typický jemný styl regionu Lowlands. Palírna se pyšní naprosto unikátním procesem trojnásobné destilace každé jediné kapky z nenakouřeného sladu, což z destilátu odstraňuje těžké elementy a zanechává ho mimořádně čistým a ovocným. Tato dvanáctiletá edice zraje v kombinaci dvakrát použitých sudů po bourbonu a španělských sudů po sherry Oloroso, díky čemuž získala nádherně zlatavou barvu a skvěle vybalancovaný charakter. Stáčí se v tradiční síle 40 % alkoholu, prochází filtrací za studena pro zajištění dokonalé čisti a je dodávána v elegantní dárkové krabici o objemu 0,7 litru.

Vůně: Elegantní, čistá a svěží. Výrazné tóny vanilkového krému, creme brûlée a lesního medu doprovází aroma pečených mandlí, zelených jablek, citrusové kůry a lehký závan sušených bylinek.

Chuť: Mimořádně jemná, hladká a skvěle přístupná. Prvotní sladkost sladového ječmene a horkého karamelu střídá ovocná stopa zralých mandarinek, limetkové šťávy, hrušek a jemného hřejivého doteku zázvoru.

Závěr: Středně dlouhý, suchý a velmi klidný. Sladké tóny mléčné čokolády a vanilky pozvolna odcházejí a zanechávají příjemnou stopu opáleného dubového dřeva, ořechů a jemného koření.

Dostupnost na hlavním skladě:

1 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Auchentoshan whisky 12y Delicate & Layred 0.7l

» Whisky

Popis

Auchentoshan je jednou z nejvýraznějších palíren skotské Lowlands a drží si zcela výjimečné postavení na celém britském trhu. Její největší unikátnost spočívá v technologickém postupu výroby, protože jako jediná skotská palírna důsledně uplatňuje stoprocentní trojnásobnou destilaci u každé jediné kapky svého alkoholu. Zatímco drtivá většina skotských producentů sází na destilaci dvojnásobnou, tento tradiční irský způsob dává whisky Auchentoshan neobyčejně jemný, lehký a čistý charakter. Výsledný destilát opouští kotle s velmi vysokým obsahem alkoholu, což s sebou přináší specifické ovocné a citrusové tóny, které v těžších jednosladových whisky běžně nenajdete. Historie palírny se začala psát již v roce osmnáct set dvacet tři na úpatí kopců Kilpatrick, kousek od Glasgow. Její poloha v těsné blízkosti pulzujícího průmyslového centra výrazně ovlivnila celou její existenci, a dokonce jí vynesla přezdívku destilerie z Glasgow. Během druhé světové války tato strategická lokalita málem znamenala její zánik, když byla v březnu roku devatenáct set čtyřicet jedna vážně poškozena při masivním německém bombardování. Výbuchy tehdy zničily nejen sklady, ale do nedaleké řeky Clyde tehdy vytekly tisíce litrů cenné zrající whisky. Palírna se však dokázala z trosek zvednout a po rozsáhlé rekonstrukci obnovila provoz v ještě modernější podobě. Zajímavý přístup volí Auchentoshan také při zrání svého destilátu, kde kombinuje tradiční postupy s moderními experimenty. Využívá širokou škálu sudů od těch po americkém bourbonu a španělském sherry Oloroso až dessertní sudy po víně Pedro Ximénez. Protože je samotný destilát díky trojnásobné destilaci velmi jemný, dokáže do sebe nasávat vlivy dřeva mnohem rychleji a intenzivněji než robustnější whisky z oblasti Highlands. Výsledkem jsou komplexní chuťové profily, které v sobě spojují tóny vanilky, kokosu, opečených mandlí a sušeného ovoce, což z této značky dělá ideální volbu jak pro začátečníky, tak pro milovníky netradičních chuťových kombinací.

Hlavní parametry

Značka	Auchentoshan
Druh	Single malt whisky
Zrání	12 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Původ	Spojené království , Lowland, Skotsko
Výroba	Pot Still
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	40,00 %
Objem	700 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	Beam & Suntory Unterschweinstiege 2-14 Frankfurt 60549, Německo
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.