

Auchnagie Lost distillery Classic Selection 43%0.7l

» » Palírny oblasti Perthshire



**LOST
DISTILLERY**
Company

Kód produktu

W0007200

Historické umístění palírny Auchnagie bylo Tulliemet v oblasti Perthshire v Highlands. Palírnu založil v roce 1812 James Duff. Uzavřena byla v roce 1911 z důvodu špatného dopravního spojení. Je to květinová, medová whisky s tóny sušeného ovoce a pepře.

Aroma: dřevo, vanilka, nakyslá, svěží ovoceDozvuk: drobounce nahořklá, nebo bych tady spíš měl říct mírně zakouřená

Auchnagie byl lihovar nacházející se na malé farmě v Perthshire ve skotských Highlands, John Dewar & Sons byli jeho poslední majitelé. Existoval mezi lety 1812 a 1911 a zavřeli ho kvůli technologické zastaralosti. The Lost Distillery se rozhodla čistě romanticky vzkřísit whisky, která se v této palírně vyráběla.

Whisky má světle zlatou barvu a vykazuje jistou viskozitu na skle. V nose je mírně sladká s nádechem kouře a tóny rašeliny. Sladká a ovocná s hruškami a jablky na patře, tam je také nepatrný dotek rašeliny, koření, tóny suchého obilí. Závěr je středně dlouhý. Ovocné tóny se otevírají s přidáním několika kapek vody.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
Skladem

Auchnagie Lost distillery Classic Selection 43%0.7l

» » Palírny oblasti Perthshire

Popis

Auchnagie Distillery (nebo Tullymet, jak bylo později známo) se nachází v blízkosti vesničky Tulliemet, přibližně 6 mil jihovýchodně od Pitlochry v Perthshire. Půda v této oblasti je venkovská, směs pastvin a zvlněných kopců, s dostatkem vody odtékající z vyvýšeniny. U potoků byly vybudovány místní farmy v okolí (od 17. století) a mnohé vyráběly energii vodním kolem. Auchnagie Distillery rozšířila své zásoby vody vybudováním vodního bazénu přímo nad areálem lihovaru - jeho pozůstatky jsou k vidění dodnes. Auchnagie byl závislý na vodě jak pro energii, tak pro výrobu. Voda pocházela z jezera Loch Broom a protékala kolem lihovaru přes Auchnagie Burn. Voda měla obzvláště vysoký obsah minerálů, protože byla filtrována přes rašelinu a žulu. Bylo chápáno jako zvláště dobré pro výrobu sladové whisky. Auchnagieho kanálový zdroj vody se odváděl do speciálně zkonstruovaného bazénu se stavidlem umístěným na dně pro kontrolu průtoku. Tato stavba pomohla prodloužit destilační sezónu. Barnard poznamenal, že při jeho návštěvě nebyla žádná výroba, protože bylo příliš teplo na mletí - to bylo považováno za normu, protože Auchnagie, stejně jako jiné lihovary poháněné vodními koly, byl zcela vydaný na milost a nemilost deštům jako zdroj energie. Bere ječmen (také označovaný jako pivo nebo bygg) byl nejběžnější používaným kmenem. Jednalo se o starověký kmen, který do Skotska přinesli Vikingové. Dostupnost místního a přebytečného ječmene obecně určovala začátek a konec lihovarské sezóny. Jako složka whisky byla její hlavní nevýhodou nekonzistentní velikost zrn. To vytvořilo nerovnoměrné sladový ječmen, což vedlo k tomu, že částečné sladový ječmen byl rozdrcen a dodal chuti whisky nazelenalou chuť. Komerční kvasinky nebyly dostupné až do 70. let 19. století, i když jejich vliv na fermentaci byl znám. Farmy mohly udržovat domácí kvasnicovou kulturu vyrobenou z brambor a cukru. Alternativně by mohli sklídit kulturu ze zbytků proplachu. Tato technika však byla náchylná ke kontaminaci bakteriemi a nebyla účinným způsobem zahájení fermentace. Rašelina Auchnagie byla řezána z vyvýšeného místa nad lihovarem v sousedství jezera Loch Broom. Každá rodina věnovala čas zajištění svého paliva pro domácnost i pro průmysl. Usušili je na vyvýšeném místě a odvezli dolů do Tulliemet. Hlavními složkami sušené rašeliny byly vřes a mech, které při vhození do ohně vydávaly jemný, voňavý tón. Méděná kád na kaši by byla přímo vypálena ze směsi koksu a sušené rašeliny. Samotná kád by byla vyrobena ze dřeva a v dřívějších letech pravděpodobně z dubového puncheonu. Umyvadlo by mělo dřevěnou konstrukci a přinejmenším v prvních letech bylo nepravděpodobné, že by bylo účelově postaveno. První lihovary tohoto rozsahu by používaly děrovač nebo jiné přenosné plavidlo. Hlavním problémem by bylo udržet nádobu bez kvasinkových bakterií z předchozích dávek mytí. Kvasnice nejlépe fungují při okolní teplotě a bez jakýchkoliv nečistot. Nahrada bakterií by kontaminovala praní štiplavými zbytky ze dvora. Pokud by to bylo v dostatečné koncentraci, mohlo by to úplně zastavit aktivitu kvasinek s potenciální ztrátou celé šarže. Postupní majitelé zlepšili kapacitu Auchnagie, nikoli přidáním větších destilačních zařízení, ale pravděpodobněji vyvinuli techniky k prodloužení sezóny, jako je přidání bazénu s vodou nebo zajištění stálé dodávky ječmene. Dnes vodní tůň zůstává a je možné ji prohlédnout tak, jak je na pozemcích Atholl Estates, ale jedná se o zarostlý plevel. Starý vodní tok je z velké vzdálenosti proti proudu lemován kameny a vytváří hluboký kanál pro svádění vody dolů do lihovaru. Samotný bazén má tvar hrušky, přibližně 25 metrů dlouhý a 15 metrů v nejširším místě. Na dně jsou zbytky betonového stavidla. Kromě některých starých kamenných zdí existuje jen málo důkazů o samotné staré palírně nebo o proslulé whisky, kterou vyráběla. Až do teď. Během posledního století zanikla téměř polovina všech skotských palíren whisky. Mnoho z nich bylo zavřeno z ekonomických důvodů a následků prohibice, ale také kvůli globalizaci a sloučení menších palíren. The Lost Distillery Company se zaměřuje na znovuvytvoření těch nejzajímavějších whisky ze zaniklých destilérií. Za úsilím stojí tým odborníků a archivářů univerzity v Glasgow, kteří dohlédávají příběhy za jednotlivými palírnami a původní výrobní postupy. Výsledkem jsou whisky tak, jak byly dřív, vytvořené spojením moderních technologií a generací zkušeností, bez použití studené filtrace či přidání karamelu. Jsou to ztracené podklady pro milovníky whisky, kteří hledají něco jedinečného.

Hlavní parametry	
Značka	Lost distillery
Objem	700 ml
LMIV & Doplnkové parametry	
Výrobce	The Lost Distillery Company Ltd Dumfries House Estate The Great Steward of Scotland's Dumfries House Cumnock, Ayrshire, KA18 2NJ, Scotland
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.