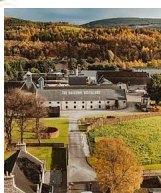


Balvenie whisky 14y Cask Finishes & Caribbean Cask 0.7l

» Whisky



EAN

5010327524566

Kód produktu

W0108843

Tato rafinovaná single malt whisky ze skotského regionu Speyside je zářným příkladem mistrovství v oblasti dostavování destilátů v sudech po jiných alkoholech. Legendární malt master David C. Stewart nechal tuto whisky nejprve celých 14 let zrát v tradičních dubových sudech po bourbonu. Kouzlo jejího profilu však spočívá v závěrečném finiši. Pro tento účel vytvořil sám master distiller vlastní směs výběrových karibských rumů, kterou nechal nasáknout do sudů z amerického bílého dubu. Jakmile dřevo získalo ten správný charakter, rum byl vyprázdněn a sudy se naplnily čtrnáctiletou whisky Balvenie. Tento inovativní postup vynesl whisky řadu prestižních ocenění, včetně zlatých medailí z mezinárodních soutěží. Whisky se stáčí při příjemné síle 43 % alkoholu a je dodávána v elegantní dárkové tubě o objemu 0,7 litru.

Vůně: Bohatá, sladká a krémová. Výrazný vanilkový karamel doplňují svěží tóny tropického ovoce, zejména zralého manga a banánů, podbarvené nádechem kokosu, medu a jemného pekařského koření s trochou muškátového oříšku.

Chuť: Neobyčejně kulatá, sametově hladká a plná. Sladkost třtinového cukru a krémového toffee přechází do exotické ovocné mozaiky ananasu, papáji a sušených rozinek, kterou skvěle vyvažuje hřejivý charakter dubového dřeva.

Závěr: Středně dlouhý, hřejivý a příjemně měkký. Sladké rumové tóny a dozvuk vanilky pomalu ustupují elegantní kořenitosti dubu, ječného sladu a jemnému náznaku citrusové kůry.

Dostupnost na hlavním skladě:

1 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Balvenie whisky 14y Cask Finishes & Caribbean Cask 0.7l

» Whisky

Popis

Skotská palírna Balvenie, sídlící v srdci regionu Speyside v městečku Dufftown, patří k nejuznávanějším výrobcům jednosladové whisky na světě. Založil ji v roce 1892 William Grant v těsné blízkosti slavnější sesterské palírny Glenfiddich. Na rozdíl od mnoha moderních provozů si Balvenie dodnes úpěnlivě chrání tradiční postupy výroby, které už většina jiných palíren z ekonomických důvodů opustila. Tato věrnost řemeslu a historii dodává její whisky specifický charakter, který oceňují znalci po celém světě. Jedinečnost palírny spočívá v takzvaných pěti vzácných řemeslech, která udržuje plně pod vlastní střechou. Balvenie je jednou z posledních palíren, která si sama pěstuje část vlastního ječmene na přilehlých polích o rozloze tisíce akrů. Tento ječmen pak zpracovává na vlastních tradičních sladových podlahách, kde ho dělníci ručně obracejí dřevěnými lopatami, což je dnes v průmyslu naprostá rarita. Palírna má navíc stále svého vlastního měděného kováře, který se stará o specifický tvar destilačních kolon, a vlastní bednářství, kde zkušení řemeslníci ručně opravují a připravují sudy pro zrání. Z hlediska inovací se Balvenie nesmazatelně zapsala do historie whisky díky legendárnímu malt masterovi Davidu C. Stewartovi, který v palírně strávil více než šedesát let. Právě on v osmdesátých letech dvacátého století vynalezl proces známý jako „wood finishing“ neboli dozrávání whisky. Tento postup spočívá v tom, že whisky po letech zrání v tradičních sudech po bourbonu na několik měsíců přepustí do sudů po sherry, portském či rumu. Výsledkem je vrstvená a komplexní chuť, která v čele s ikonickou lahví Balvenie DoubleWood 12 Year Old definovala moderní trendy v celém odvětví.

Hlavní parametry

Značka	Balvenie
Druh	Single malt whisky
Detail	dokončení zrání ve vyjimečných sudech & Cask finish
Zrání	14 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Rum
Původ	Spojené království , Skotsko, Speyside
Výroba	Pot Still
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	43,00 %
Objem	700 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	William Grants & Sons Ltd. Skotsko, ML4 3AN, The Glenfiddich Distillery, Dufftown, Banffshire AB55 4DH, Spojené království
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.