

Benromach whisky 10y Contrasts & Peat Smoke Vintage 2009 0.7l

» Whisky



EAN

5020613068148

Kód produktu

W0006253

Tato limitovaná ročníková single malt whisky z edice Contrasts byla destilována v roce 2009 a po zrání výhradně v prvně plněných sudech po bourbonu byla lahvována v roce 2020. Palírna Benromach je známá tím, že i její standardní produkce nese lehký závan kouře, avšak pro tuto speciální sérii použila silně nakouřený slad o hodnotě 42 ppm, čímž záměrně vytvořila kontrast k svému klasickému profilu. Výsledkem je odvážná kombinace intenzivního rašelinového kouře a přirozené sladkosti ze sudů po bourbonu, která si zachovává tradiční rukodělný styl oblasti Speyside. Lahvuje se při síle 46 % alkoholu bez filtrace za studena a bez dobarvování.

Vůně: Velmi bohatá, plná výrazného kouře z táboráku a uzeného masa, které vzápětí doplňuje sladká vůně vanilkového lusu, maršmelounu a bílé čokolády. V pozadí se rozvíjí čerstvá kůra z citrusů, zelená jablka, skořice a jemný nádech sušeného tabáku.

Chuť: Hladká, olejovitá a intenzivní. Sladkost včelího medu, toffee karamelky a zralého žlutého ovoce se mísí s výrazným zemitým kouřem a tóny vypáleného dubového dřeva. Následně nastupuje kořenitost bílého pepře, anýzu a osvěžujícího citronového sorbetu.

Závěr: Dlouhotrvající a hřejivý. Sladkost pomalu ustupuje na patře a zanechává za sebou dominantní, dlouhou stopu žhavého popela, dehtu, grilovaného ananasu a suchého koření.

Dostupnost na hlavním skladě:

5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Benromach whisky 10y Contrasts & Peat Smoke Vintage 2009 0.7l

» Whisky

Popis

Benromach je jednou z nejpozoruhodnějších skotských palíren, která se nachází v oblasti Speyside a vyniká svým jedinečným přístupem k výrobě whisky. Založena byla již v roce 1898, avšak její moderní historie se začala psát až v roce 1993, kdy ji koupila rodinná společnost Gordon & MacPhail. Noví majitelé se rozhodli pro odvážný krok a vrátili se ke kořenům. Chtěli obnovit charakter typické speysideské whisky z období před rokem 1960, kdy se v regionu ke sušení sladu běžně používala rašelina. Dnes je tak Benromach známý tím, že i jeho základní single malt whisky nese jemný, elegantní závan kouře, což ji výrazně odlišuje od většiny současných sousedů z regionu Speyside. Palírna si zakládá na stoprocentně řemeslném přístupu a odmítá moderní automatizaci. Celý proces výroby zde řídí lidské smysly a zkušenosti, nikoli počítačové obrazovky. Vše od mletí sladu přes fermentaci až po destilaci mají na starosti palírníci, kteří se spoléhají na svůj zrak, sluch a hmat. Benromach používá výhradně skotský ječmen a pramenitou vodu z nedalekých kopců Romach Hills. Dlouhá fermentace v tradičních dřevěných kádích dodává výslednému destilátu bohatý ovocný charakter, který tvoří dokonalý protíváhu k jemnému rašelinovému kouři. Dalším fascinujícím aspektem palírny Benromach je její posedlost zráním a dřevem. Na rozdíl od mnoha jiných palíren používá Benromach pro zrání výhradně sudy prvního plnění, tedy sudy po bourbonu či sherry, které v sobě mají maximum chuti a barvy. Whisky zraje v tradičních nízkých skladech s hliněnou podlahou, kde panuje stabilní vlhkost a teplota. Palírna se navíc zapsala do historie tím, že v roce 2006 uvedla na trh vůbec první organickou single malt whisky na světě s certifikací UK Soil Association, čímž dokázala, že dokáže dokonale propojit tradiční postupy s moderními ekologickými trendy.

Hlavní parametry

Značka	Benromach
Druh	Single malt whisky
Zrání	10 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon
Původ	Spojené království , Skotsko, Speyside
Produkce	limitovaná edice
Příchuť	Kouř, Rašelina
Charakter	nakouřené
Ročník	2009
Přívlastek	Small batch, z jednoho ročníku & Vintage
Výroba	Non chill filtered, z rašelinou nakouřeného sladu & Peated, Pot Still
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	46,00 %
Objem	700 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	The Benromach Distillery Company Ltd. Invererne Road Forres, Moray IV36 3EB Scotland, United Kingdom
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.