

Benromach whisky 2003 Origins #004 & Port pipes 0.7l

» Whisky



EAN

5020613042254

Kód produktu

W0006210

Řada Benromach Origins představuje edice, které ukazují, jak jemné úpravy výrobního procesu whisky pomáhají utvářet výsledný charakter jednosladové (single malt) whisky. Čtvrtá šarže (Batch 4) je desetiletá whisky zrající v sudech typu „port pipe“ s obsahem fenolů 8 PPM.

Barva - Tmavě jantarová s měděně-zlatými odlesky a mahagonovým okrajem, zářící teplým, vínově bronzovým leskem.

Vůně - Z sklenice se uvolňují tóny červeného ovoce a sametu - třešně, švestky a bobulový kompot propletený s karamellem, vanilkou a kakaem z sudů po portském víně. Jemný rašelinový nádech dodává vínu rustikální hloubku, zatímco mandle, koření a dub propůjčují vínu rafinovanou, přetrvávající komplexnost.

Chuť - Sametová chuť zralých červených bobulí, švestek a rozinek, protkaná sladkostí z sudů po portském víně. Jemný rašelinový kouř se mísí s tmavou čokoládou, karamellem a kořením, podpořený dubovými tříslovinami, a končí dlouhým, kouřově červeným ovocným nádechem.

Závěr - Dlouhý, elegantní závěr, který mísí jemnou rašelinu se sladkostí z sudů po portském víně. Přetrvávají tóny červeného ovoce a fíků, vrstvené s tmavou čokoládou, kořením a nádechem tabákového kouře, to vše zabalené v hřejivém dubovém vínu, které se pomalu rozpouští do trvalého, rafinovaného závěru.

Dostupnost na hlavním skladě:

2 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Benromach whisky 2003 Origins #004 & Port pipes 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
Detail	dokončení zrání ve vyjímečných sudech & Cask finish
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Spojené království , Skotsko, Speyside
Ročník	2003
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Porto
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	50,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

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