

Benromach whisky 2009 Triple Distilled 0.7l

» Whisky



EAN

5020613061354

Kód produktu

W0006165

Tato inovativní single malt whisky z edice Contrasts představuje pro palírnu Benromach zcela výjimečný experiment, neboť se jedná o jejich plnění vyrobené pomocí trojitě destilace, která je v oblasti Speyside velkou vzácností. Destilát byl vyroben v roce 2009, kdy prošel jedním cyklem v surovinovém kotli a následně dvěma cykly v lihovém kotli, což dalo vzniknout mnohem lehčímu, jemnějšímu a ovocnějšímu základu. Whisky zrála výhradně v prvně plněných sudech po bourbonu a byla lahvována v roce 2017 v limitovaném počtu. Stáčí se v poctivé síle 50 % alkoholu bez filtrace za studena a bez dobarvování, přičemž si i přes trojitou destilaci zachovává typický, velmi elegantní kouřový podpis palírny.

Vůně: Lehká, svěží a ovocná. Sladký med, vanilku a citrusový olej doplňují tóny zralých hrušek, meruněk, banánů a květů černého bezu. V pozadí se objevuje jemný suchý kouř, prach, mládí obilovin a závan máty.

Chuť: Jemná, krémová a překvapivě tropická. Na patře dominují tóny papáji, zeleného melounu, jahod a limetkové kůry, které doprovází sladový základ, vanilkový krém, bílý pepř a decentní bylinná svěžest se stopou suchého kouře. Závěr: Středně dlouhý až dlouhý a čistý. Sladkost zralého ovoce a medu pomalu ustupuje kořenitému suchému dubu, jemnému popelu a minerálnímu tónu.

Dostupnost na hlavním skladě:

2 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Benromach whisky 2009 Triple Distilled 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
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Původ	Spojené království , Skotsko, Speyside
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
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	50,00 %
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.