

Benromach whisky 9y Peat Smoke 2009 0.7l

» Whisky



EAN

5020613068148

Kód produktu

W0006251

Tato limitovaná ročníková single malt whisky z oceňované řady Contrasts navazuje na úspěch svých předchůdců a posouvá robustní styl palírny Benromach z oblasti Speyside do silně kouřových poloh, neboť byla vyrobena z ječmene nakuřeného místní rašelinou na úroveň 42 PPM. Destilát z roku 2009 zrál až do roku 2020 výhradně v prvně plněných sudech po bourbonu, které mu předaly sytou krémovou texturu a sladkost. Na rozdíl od přímořských kouřových whisky se tato edice vyznačuje typickým vnitrozemským charakterem se suchým, čistým dýmem, bylinnými podtóny a minerální hloubkou. Lahvována byla v malých šaržích při síle 46 % alkoholu bez filtrace za studena a bez přidání barviv, přičemž je dodávána v elegantní dárkové krabici o objemu 0,7 litru.

Vůně: Jemná, čistá a nasládlá. Výrazný, suchý kouř z táboráku doprovázejí tóny vanilkového krému, zralých broskví, lesního medu, zelených jablek a čerstvé citrusové kůry s lehkým bylinným závanem máty a anýzu.

Chuť: Intenzivní, krémová a příjemně vyvážená. Sladká rašelinová vlna se mísí s chutí máslových sušenek, vanilky, citronového sorbetu a meruněk, které doplňuje pikantní mletý bílý pepř a hřejivá lékořice.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a čistý. Bohatý dým s popelavým nádechem pozvolna ustupuje jemné ovocné sladkosti, kořenitému vlivu dubového dřeva a hřejivému stopovému prvku mladého zázvoru.

Dostupnost na hlavním skladě:

<5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Benromach whisky 9y Peat Smoke 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	v dubových sudech, ex-Bourbon
Původ	Spojené království , Skotsko, Speyside
Produkce	limitovaná edice, raritní kousek, sběratelská výzva
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.