

Cragganmore whisky 2003 Distillers Edition #2015 0.7l

» Whisky



Kód produktu

W0105123

Z produkce Diageo Distillers Edition z řady Classic malts, speciálně skončil ve vinných sudech - Porto . Cragganmore je destilovaná v roce 2003 a dokončena ex- Port sudech před lahvováním v roce 2015.

Obecný chuťový charakter si plnění drží, i když každá várka přináší další nové nuance k prozkoumání.

Barva: Světle zlatá s načervenalými odlesky.

Vůně: Květinová a hladká s tóny rozinek, sladu, medu, sušeného ovoce a náznakem kouře.

Chuť: Elegantní a hladká se zralými bobulemi, vanilkou, obilím, karamellem a jemným dřevem.

Dochuť: Středně dlouhá, hladká a ovocná se sladovými dochutěmi a nádechem koření.

Tato whisky plně rozvine svůj potenciál v čisté sklenici na kouření. Pár kapek vody dále umocní tóny portského a sladu. Dokonale se hodí k jemným sýrům, mandlovému pečivu nebo hořké čokoládě. Ovocná hloubka této sladové whisky ze Speyside se také krásně hodí k paštice ze zvěřiny nebo sušené šunce. Zdařilou směs tradice a inovace sudů, která zajišťuje stylový a příjemný zážitek.

Dostupnost na hlavním skladě:

<5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Cragganmore whisky 2003 Distillers Edition #2015 0.7l

» Whisky

Popis

Palírna Cragganmore, ležící v malebném skotském regionu Speyside, patří k nejpozoruhodnějším producentům single malt whisky, i když se drží spíše v ústraní hlavního marketingového proudu. Založil ji v roce 1869 John Smith, který patřil k nejuznávanějším lihovárníkům své doby a dříve řídil takové giganty jako Glenlivet nebo Macallan. Smith byl mužem obřích rozměrů, vážil přes 140 kilogramů, a proslul mimo jiné tím, že kvůli své postavě nemohl cestovat běžnými vlakovými kupé, takže pro něj železniční společnost musela postavit speciální vagón na míru. Právě železnice hrála v úspěchu palírny klíčovou roli, protože Cragganmore vznikla jako vůbec první skotská palírna postavená záměrně přímo u železniční trati, což jí poskytlo obrovskou logistickou výhodu při dovozu surovin i distribuci sudů. Největší tajemství výjimečnosti této whisky se však skrývá v samotném technologickém procesu a netradičním designu destilačních kotlů. Na rozdíl od většiny ostatních palíren, které sázejí na klasické vysoké kotle s labutím krkem, navrhl John Smith kotle s unikátním plochým vrcholem. Tato konstrukce spolu s tradičními chladicími červovicovými trubkami, ponořenými v dřevěných kádích s vodou, výrazně ovlivňuje chování alkoholových par. Těžší prvky kondenzují a padají zpět k přepálení, zatímco do finálního destilátu projdou jen ty nejlehčí a nejčistší páry, což dává výslednému nápoji neobyčejně komplexní, bohatou a přitom velmi jemnou chuťovou texturu. O mimořádné kvalitě tamní produkce svědčí i fakt, že již ve dvacátých letech dvacátého století získala palírna od britských míchačů whisky nejvyšší možné hodnocení kvality v tehdejší kategorizaci. Na konci osmdesátých let byla tato prestiž stvrzena výběrem do elitní série šesti klasických sladových whisky, kde Cragganmore hrdě reprezentuje právě celý věhlasný region Speyside. Paradoxem je, že i přes tyto obrovské úspěchy a uznání mezi odborníky se jako samostatná single malt whisky lahvuje pouze menší část celkové produkce. Většina tohoto vzácného destilátu totiž stále putuje do prémiových míchaných whisky, kde tvoří nepostradatelné chuťové srdce celých směrů.

Hlavní parametry

Značka	Cragganmore
Druh	Single malt whisky
Detail	dokončení zrání ve vyjimečných sudech & Cask finish
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Spojené království, Skotsko, Speyside
Ročník	2003
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Charakter	nakouřené
Zrání	12 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Porto
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát, barvivo: karamel (E150a)
Výrobce	Diageo GmbH, Reeperbahn 1, 20359 Hamburg, Německo
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.