

# Glengoyne whisky Spirit of Oak & Balbaína 1l

» Whisky



EAN

5010852038019

Kód produktu

W0101742

Tato podmanivá skotská single malt whisky z oblasti Highlands patří do prestižní kolekce Spirit of Oak, která je exkluzivně určena pro bezcelní zóny cestovního ruchu. Název Balbaína odkazuje na proslulé vinařské oblasti v jižním Španělsku, odkud palírna Glengoyne pečlivě vybírá ty nejkvalitnější sudy po sherry Oloroso. Tento konkrétní destilát bez udání věku (NAS) dozrával v sudech prvního plnění (First Fill) z evropského dubu, což do přirozeně ovocného stylu palírny vneslo výraznou hloubku a hřejivou korenitost. Whisky si zachovává tradiční čistotu značky, protože její slad se suší výhradně teplým vzduchem bez kontaktu s rašelinovým kouřem. Stáčí se v elegantním litrovém balení při vyvážené síle 43 % alkoholu.

Vůně: Hřejivá, bohatá a velmi aromatická. Hned na začátku se prosazují výrazné tóny sladových sušenek, javorového sirupu a rozinek namočených v sherry. V pozadí se rozvíjí hluboký vliv evropského dubu s nádechem hřebíčku, skořice a jemné čokoládovo-pomerančové kůry.

Chuť: Nesmírně plná, sladká a příjemně kořenitá. Na jazyku se postupně rozpouští tmavý hnědý cukr, lepkavý karamel a sladké datle, které doprovází svěžejší linka sušených červených jablek a citrusů. Výraznou sherry komplexnost doplňuje hřejivý dotek mleté skořice a muškátového oříšku. Závěr: Středně dlouhý až dlouhý, s elegantním sušším charakterem. Sladkost javorového sirupu a sušeného ovoce pozvolna ustupuje jemným tónům měkkého dubového dřeva, citrusového oleje, hořké čokolády a přetrvávajícího horkého koření.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Glengoyne whisky Spirit of Oak & Balbaína 1l

» Whisky

## Popis

Palírna Glengoyne, založená v roce 1833 Georgem Connellem pod původním názvem Burnfoot, patří k nejpozoruhodnějším producentům skotské whisky. Její vůbec největší raritou je geografická poloha, protože leží přímo na pomyslné hranici dvou hlavních skotských regionů. Zatímco samotná destilační zařízení se nacházejí v oblasti Highlands, sklady s dozrávajícími sudy stojí na opačné straně silnice, která již spadá pod Lowlands. Výsledný produkt se však oficiálně označuje jako Highland Single Malt. Palírna staví svou identitu na filozofii maximální trpělivosti, což dokládá i její oficiální heslo „Unhurried“ neboli nespěchající. Glengoyne se pyšní nejpomalejším destilačním procesem v celém Skotsku, kdy mladý destilát putuje měděnými kotli až třikrát pomaleji než u běžné konkurence. Tento dlouhý a líný kontakt s mědí zbavuje tekutinu těžkých sirných prvků a dává vzniknout mimořádně čistému, lehkému a ovocnému charakteru. Výsledný profil navíc vůbec neovlivňuje kouř, protože sladový ječmen se zde suší výhradně horkým vzduchem bez použití rašeliny. Klíčový podíl na výsledné chuti má také velmi nákladná práce se dřevem. Glengoyne investuje obrovské úsilí do výběru prvotřídních sudů, v nichž předtím zrál španělské sherry, jako jsou vzácné odrůdy Palo Cortado nebo Amontillado. Kombinace pomalé destilace, absence rašelinového kouře a intenzivního vlivu sherry sudů vytváří komplexní whisky, ve které dominují bohaté tóny zelených jablek, sušeného ovoce, medu a sladkého koření. Pro milovníky whisky je palírna atraktivní i svou polohou, jelikož leží pouhých 22 kilometrů severně od Glasgow a v rámci exkurzí nabízí návštěvníkům jedinečnou možnost namíchat si svou vlastní personalizovanou single malt whisky.

## Hlavní parametry

Značka	Glengoyne
Druh	Single malt whisky
Původ	Spojené království , Highland, Skotsko
Přívlastek	NAS & No Age Statement
Výroba	Pot Still
Zrání	v dubových sudech, ex-Sherry
Objem	1 000 ml
Alkohol ABV	43,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	Glengoyne Distillery , Dumgoyne Near Killearn, Glasgow, G63 9LB, Spojené království

### Alergeny upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.