

Kilchoman whisky #2024 Batch Strength 0.7l

» Whisky



EAN	5060210707637
Kód produktu	W0005402

Kilchoman Batch Strength je přírůstkem do řady, protože v této skvělé palírně nebyly dřívě k dispozici žádné sudové lahve. Ale není to jen vysoký obsah alkoholu 57 % obj., co tuto edici odlišuje, ale také rozmanitost sudů, ve kterých se nechala zrát. Z palírny Kilchoman se dozvídáme, že zrálo v nově vypálených sudech na červené víno, Oloroso Sherry Butts a ex-bourbon sudech. Tato sudová kombinace dává whisky jemné aroma tmavého ovoce, doprovázené nádhernými tóny koření a nádechem medu z divokých květů. Kilchoman Batch Strength je dodáván v 700 ml lahvičce zabalený v atraktivní krabičce.

VŮNĚ: Tmavé bobule se šťavnatými třešněmi, květy vřesu a silným rašelinovým kouřem.

CHUŤ: Jemný karamel s bohatým kořením, podtržený vanilkou a rašelinovým kouřem. Velmi plné, intenzivní a mnohostranné.

ZÁVĚR: Lehce mastný s nádechem květového medu, vanilky a jemného dubového koření.

Celkový dojem z Kilchoman Batch Strength Whisky: Samotný buket odhaluje působivou intenzitu této silné single malt whisky. Rozmanitost sudů zajišťuje mohutné tělo a dokonalou rovnováhu chuti. Typický rašelinový kouř Kilchoman je harmonicky integrován - jednoduše vynikající single malt whisky. Toto plnění do lahvičky nebylo přidáno s žádným barvivem ani nebylo filtrováno chladem.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

Kilchoman whisky #2024 Batch Strength 0.71

» Whisky

Popis

Užijte si luxusní jednosladovou whisky z ostrova Islay. Mladá palírna Kilchoman se zaměřuje na výrobu skotské, která vychází z využívání místních zdrojů. Jako jediná palírna ve Skotsku si pěstuje vlastní ječmen a vyrábí pouze single malt whisky. Užijte si Kilchoman whisky v různých stupních nakouření a v zajímavých finišech. KILCHOMAN (kilcho-man) je typická skotská palírna, jejíž whisky vykazuje 100% styl Islay. Jedná se o první nově vzniklou palírnu na ostrově Islay po 124 letech. Palírna byla postavena v roce 2005 a na konci tohoto roku byl vyroben první destilát. Kilchoman je jednou z šesti palíren ve Skotsku, které si vyrábějí vlastní slad, k jehož výrobě používají pouze vysoce kvalitní ječmen, který pěstují přímo na vlastní farmě. Ostatní palírny jej nakupují od různých dodavatelů. Kilchoman je v současnosti jedinou nezávislou rodinnou palírnu v Islay a jednou z mála takových ve Skotsku. Zakladatel a výkonný ředitel Kilchoman Distillery Co. Anthony Wills se po 8 let zabýval nezávislým lahvoáním single malt whisky. Wills tehdy napadlo, že by mohl založit tradiční farmářskou palírnu jako návrat k původním kořenům výroby single malt whisky. Prvním manažerem se stal Malcolm Rennie, který přišel z palírny Ardbeg. V současné době je manažerem palírny John MacLellan, který pracoval více než 21 let v destilačním průmyslu. Do Kilchomanu přišel z palírny Bunnahabhain. ISLAY - výroba whisky původně začala na farmách po celém Skotsku. Nicméně západní pobřeží, kde se ostrov Islay nachází, se nakonec stalo velice významným prostředím pro celou řadu vynikajících výrobců skotské single malt whisky (Lagavulin, Ardbeg, Laphroaig, Bowmore, Bruichladdich, Bunnahabhain, Caol Ila a další). Je zde totiž velmi úrodná půda vhodná pro pěstování ječmene a také dostatek vody a rašeliny pro její výrobu. Důležitou úlohu hraje také zvláštní, "lehce prosolené" klima ovlivněné oceánem ze všech světových stran. Není náhodou, že oblast Islay byla zvolena jako ideální místo pro novou palírnu - jednak kvůli známé produkci řady vynikajících whisky, a také díky tomu, že Anthony tento ostrov velmi dobře znal. Přičemž se totiž do rodiny, která již šedesát let vlastní na ostrově farmu a pozemky. Farma Rockside proto byla vybrána nejen kvůli vhodným prostorám, ale hlavně proto, že se zde pěstuje nejlepší ječmen na ostrově. Jsk to vidí v palírně ? CO DĚLÁME JINAK - Čas kvašení je u nás 100 hodin, což je dvojnásobek obvyklé doby. Tato prodloužená doba dodává naší whisky krásné lehké citrusové tóny. DESTILACE - Naše destilační kotle jsou jedny z nejmenších ve Skotsku. To zvyšuje kontakt destilátu s mědí a produkuje nádherně čistý, čerstvý destilát plný osobitého charakteru. NAŠE SUDY - Většina single malt whisky Kilchoman zraje v amerických sudech po bourbonu. Na rozdíl od ostatních palíren odebíráme sudy jen od jednoho výrobce - Buffalo Trace v Kentucky. Sudy převážíme celé a ještě nevyschlé, což udrží ve dřevě všechnu chuť. Proces zrání je pak mnohem kvalitnější a rychlejší. FILTRACE - Kilchoman Single Malt se nefiltruje za studena. U whisky tak udržujeme přirozenou barvu a nádherně strukturovanou chuť. PRODUKCE - V současné době produkuje Kilchoman 150 000 litrů whisky ročně, což je zhruba 20 - 25 barelů týdně. Je to jedna z nejmenších palíren ve Skotsku. Největší producenti v Islay vyrábějí až sedm milionů litrů whisky ročně, takže roční produkci Kilchoman by zvládli za týden. Všechna vyrobená whisky zraje v našich skladech na ostrově. Veškerá produkce jde pouze na výrobu single malt whisky, nic se nepoužívá do směsí. KILCHOMAN SINGLE MALT - Vše, co na Kilchoman vyrábíme, je nakouřeno místně vytěženou rašelinou. Jsou dvě základní verze Kilchoman: silně rašelinná (50 ppm), která se používá pro výrobu Machir Bay, Loch Gorm a dalších speciálních whisky, a lehce rašelinná (15 - 20 ppm), vyrobená z ječmene vypěstovaného a zpracovaného přímo na Kilchoman. Tato whisky nese vždy označení "100 % Islay". I když whisky Kilchoman je považována za klasického představitel Islay, její skvělá vyváženost mezi lehkým rašelinným kouřem, čerstvou živostí ovoce a květinově-ovocnou sladkostí ji činí opravdu výjimečnou.

Hlavní parametry

Značka	Kilchoman
Druh	Single malt whisky
Původ	Spojené království , Islay, Ostrovy, Skotsko
Charakter	nakouřené
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated
Objem	700 ml
Alkohol ABV	57,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	Kilchoman Distillery Company Limited Rockside Farm Isle of Islay Argyll, 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.