

Old Pulteney whisky Lighthouse Series & Duncansby Head 1l

» Whisky



EAN

5010509800624

Kód produktu

W0101836

Tato exkluzivní skotská single malt whisky z pobřežní palírny Pulteney byla vydána jako součást vyhledávané sběratelské edice The Lighthouse Series, která vzdává hold historickým majákům v okolí drsného severského přístavu Wick. Konkrétně toto plnění nese název po ikonickém majáku Duncansby Head, který stojí na nejsevernějším cípu skotské pevniny a chrání lodě před nebezpečnými mořskými proudy v úžině Pentland Firth. Destilát zrál v promyšlené kombinaci sudů po americkém bourbonu a španělském sherry, což dává výslednému profilu perfektní rovnováhu mezi sladkostí a robustností. Whisky se stáčí v optimální síle 46 % alkoholu bez filtrace za studena a bez dobarvování, přičemž si zachovává přirozený zlatavě jantarový odstín s bronzovými odlesky. Dodávána je ve velkorysé litrové láhvi v dárkovém tubusu s ilustrací samotného majáku.

Vůně: Bohatá, sladká a lákavě pikantní. Výrazné tóny medu, krémové vanilky a mléčné čokolády s pomerančovou kůrou doplňuje svěžest zelených jablek, rozinek, sladového ječmene a lehký závan dubového dřeva doprovázený jemnou, typicky mořskou slaností.

Chuť: Plná, hřejivá a komplexně vrstvená. Na patře dominuje výrazná sladkost tmavého lesního medu, rozinek, toffee a čokoládových pralinek, které vzápětí střídá pikantní vlna dubového koření, pečených jablek a nezaměnitelný minerální charakter se slaným pobřežním podtónem.

Závěr: Středně dlouhý, hřejivý a uspokivě suchý. Ovocná a čokoládová sladkost pozvolna ustupuje tónům ořechů, jemného dřevitého koření, skořice a zanechává na rtech dlouhotrvající, čistou stopu mořské soli a slaného karamelu.

Dostupnost na hlavním skladě:

5,00 ks

Dostupnost množství u dodavatele:

Skladem

Old Pulteney whisky Lighthouse Series & Duncansby Head 1l

» Whisky

Popis

Palírna Pulteney, založená roku 1826 právníkem Jamesem Hendersonem, sídlí v historickém rybářském přístavu Wick a představuje jednu z nejsevernějších palíren na skotské pevnině. Její poloha na drsném pobřeží zásadně formuje výsledný charakter zdejší single malt whisky, pro kterou se díky neustálému působení mořského vzduchu vžilo označení „The Maritime Malt“ neboli námořní whisky. Svě jméno palírna získala po siru Williamu Johnstone-Pulteneym, zakladateli tamní dělnické čtvrti Pulteneytown, což z ní činí jednu z mála skotských palíren pojmenovaných po konkrétním člověku. Celá historie Old Pulteney je nekompromisně propojena s rozkvětem i pádem obchodu se sledí. Právě kvůli divokému nočnímu životu tisíců námořníků a rybářů vyhlásilo město Wick v roce 1920 lokální prohibici, což vedlo k uzavření všech hospod a v roce 1930 nakonec i k nucenému zastavení provozu samotné palírny, která se znovu otevřela až po jednadvaceti letech. Unikátní vlastnosti whisky ovšem neurčuje pouze historie a okolní mikroklima plné soli a minerálů, ale také neobvyklý tvar destilačních kotlů. Kotel pro první destilaci nemá klasický labutí krk, protože byl při instalaci příliš vysoký a musel být nahoře uříznut. Na jeho vrcholu se nachází velká kovová koule zvětšující zpětný tok par, což dodnes dává destilátu specifickou olejnatost a hloubku. Výsledný chuťový profil typické Old Pulteney v sobě mistrovsky snoubí slanost mořského příboje se sladkými tóny karamelu, citrusů a vanilky získanými z pečlivě vybraných sudů.

Hlavní parametry

Značka	Old Pulteney
Druh	Single malt whisky
Produkce	limitovaná edice, sběratelská výzva
Původ	Spojené království , Highland, Skotsko
Ročník	2013
Přívlastek	NAS & No Age Statement, Release & vydané v daném roce
Výroba	Non chill filtered, Pot Still
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Objem	1 000 ml
Alkohol ABV	46,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	Inver House Distillers Ltd, Huddart Street Wick, KW1 5BA, Caithness, 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.