

Tobermory whisky 21y Oloroso Sherry 0.7l

» Whisky



EAN

5029704218691

Kód produktu

W0004250

Tobermory 21y je vzácná a oceňovaná whisky, která se vyznačuje intenzivní, hluboce ovocnou a komplexní chutí, kterou získává dlouhým zráním a dokončováním v sudech po sherry. Stala se součástí stálé (základní) nabídky palírny (tzv. Core Range), výrobce často volí čistší design etikety bez doplňkových nápisů o sudech přímo na krabici, aby se sjednotila s ostatními produkty (např. Tobermory 12y).

Aroma : vůně je opulentní, komplexní a vrstvená. Dominují tóny sherry, sušeného ovoce (datle, fíky, rozinky) a ořechů (lískové a vlašské ořechy). Objevují se tóny hořké čokolády, karamelu a pomerančové kůry, s lehkým závanem mořské soli a dřevitosti. Někteří recenzenti cítí i náznak staré kůže a tabáku.

Chuť : je plná, krémová a intenzivně ovocná, s vynikající rovnováhou. Rozvíjí se tóny slané čokolády, vánočního koření (skořice, hřebíček) a kávových zrn. Cítit je bohaté sušené ovoce, med a lehký dotek pepře. Chuť je velmi hluboká, připomínající ovocný koláč nebo pudink, s jemnými dubovými tóny.

Závěr: je dlouhý, suchý a hřejivý, s dalšími tóny lékořice, ořechů a jemně kořeněné vanilky. Zanechává v ústech elegantní a komplexní dochuť, která dlouho zůstává na patře.

Dostupnost na hlavním skladě:

<5 ks

Dostupnost množství u dodavatele:

Skladem

Tobermory whisky 21y Oloroso Sherry 0.7l

» Whisky

Popis

Tato 21letá whisky je součástí limitované edice Malts of Mull a je rád za jednu z nejlepších, které palírna v posledních letech vydala. Zajímavostí je, že byla v roce 2005 destilována a následně uložena do sudů, přičemž v roce 2017 ji palírna přesunula do těch nejkvalitnějších Oloroso sherry sudů na poslední fázi zrání. Toto pečlivé ování v sudech po sherry výrazně ovlivňuje její bohatý a hluboký charakter, který se liší od standardních, na bourbonu založených verzí. Proces výroby klade důraz na přirozenost a kvalitu. Zrála minimálně 21 let, primárně v ex-bourbon sudech. Poslední fáze zrání probíhala v sudech po Oloroso sherry. Whisky je stáčená při síle 46,3 % alkoholu, bez filtrace za studena a bez přidání barviva. Navzdory pestré historii poznamenané zavíráním, finančními problémy a dokonce i změnou názvu je dnes Tobermory prosperující, výraznou a jedinečnou palírnou, která je věrná své idylické poloze na hebridském ostrově Mull. Tato single malt whisky, vyrobená ze silně rašelinového ječmene před zráním v sudech po bourbonu, obsahuje silné chutě kouře, koření, s dlouhotrvající slanosťou. Palírna Tobermory, jedna z nejstarších komerčních palíren ve Skotsku (založena v roce 1798), je především díky své dvojí identitě jedinečná. Po zhruba polovinu roku vyrábí nekouřovou whisky pod názvem Tobermory. Po zbývajících částech roku vyrábí silně kouřovou whisky pod názvem Ledaig (což je původní název palírny, znamenající v gaelštině "bezpečné útočiště"). Tato schopnost produkovat dva zcela odlišné styly whisky z téhož zařízení je v rámci skotského průmyslu velmi neobvyklá a přesně vystihuje charakter ostrova Mull – klidný a ovocný Tobermory versus rašelinový charakter Ledaig. Další zajímavostí je, že palírna byla v minulosti uzavřena a dokonce v období jedné z odstávek v 80. letech 20. století byly některé její budovy využívány ke skladování sýrů. Během nedávné rekonstrukce v letech 2017-2019 začali v palírně souběžně vyrábět i oceňovaný Tobermory Gin, do kterého přidávají i malé množství whisky destilátu.

Hlavní parametry

Značka	Tobermory
Druh	Single malt whisky
Detail	dokončení zrání ve vyjimečných sudech & Cask finish
Původ	Spojené království , Ostrovy, Skotsko
Zrání	21 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Objem	700 ml
Alkohol ABV	46,30 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	CVH Spirits Ltd, 8 Milton Rd, College Milton North, East Kilbride, Glasgow, G74 5BU, 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.