

Cù Bòcan „ Limited Edition 2005 ” Speyside whisky Tomatin 50% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Skotsko



ESTD 1897
TOMATIN
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

EAN	5018481025493
Kód produktu	W0106745

Vstupte do temnoty zahalené mýty a ochutnejte vzácný kus skotské historie, který zrál patnáct let k naprosté dokonalosti. Cù Bòcan Vintage 2005 vás uhraní jedinečným spojením zemského rašelinového kouře, hřejivého koření a sladkého karibského ovoce, ukrytým v uhrančivé matně černé lahvi. Tato přísně limitovaná single malt z palírny Tomatin, lahvovaná v sudové síle 50 % vol., představuje absolutní vrchol experimentální kouřové tvorby z oblasti Highland.

Barva: sytě měděná s jantarovými odlesky
Vůně: bohatá a intenzivní s tóny sušeného tropického ovoce, banánů v čokoládě a vanilkového krému, které doplňuje hluboký kouř z hořícího vřesu, borovicové jehličí a jemná zemitost

Chuť: plná, olejnatá a komplexní, dominuje v ní sladký karamel, hřebíček, zázvor a pečená jablka, jež se dokonale prolínají s robustním, sladkým rašelinovým kouřem a tóny dubového dřeva

Závěr: velmi dlouhý, hřejivý a vrstevnatý, s dalším dotekem hořké čokolády, chilli koření a suchého, elegantního kouřového závoje

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupnost množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Cu Bocan „ Limited Edition 2005 ” Speyside whisky Tomatin 50% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Skotsko

Popis

Cù Bòcan Vintage 2005 Limited Edition je výjimečným sběratelským i degustačním milníkem, který pochází z vyhlášené palírny Tomatin na skotské Vysočině. Zatímco palírna je celosvětově proslulá svou jemnou, ovocnou a zcela bezkouřovou klasickou produkcí, v prosinci roku 2005 se její mistři palírníci rozhodli vůbec poprvé v novodobé historii experimentovat s nakouřeným sladovým ječmenem o síle 15 PPM. Tento konkrétní destilát byl uložen do sudů 21. prosince 2005 a stal se tak historicky první oficiální šarží, která dala vzniknout celé dnešní nezávislé značce Cù Bòcan. Tato exkluzivní patnáctiletá single malt zrála v naprosto unikátní kombinaci sudů, která jí vtiskla její neopakovatelný charakter. Základem bylo zrání v sudech po americkém bourbonu, které whisky dodaly krémovou texturu, sladkost a klasické tóny vanilky. Druhou, neméně důležitou složku tvořilo zrání v sudech po prémiovém karibském rumu. Právě vliv rumových sudů obohatil těžší kouřový profil o svěžší, exotické tóny sušeného banánu, ananasu a hřejivého koření, což vytvořilo fascinující kontrast k zemitému rašelínovému základu. Lahvování proběhlo v roce 2020 v limitovaném množství pouhých 11 400 lahví pro celý svět, což z této edice činí vyhledávanou raritu mezi investory a milovníky skotské single malt. Whisky byla stočena v poctivé síle 50 % vol., která přesně odpovídá charakteru sudů po patnácti letech zrání. Samozřejmostí je zachování čistě přírodní barvy bez přidaného karamelu a absence filtrace za studena, díky čemuž si destilát uchoval svou původní plnost, bohaté esenciální oleje a maximální možnou intenzitu. Zajímavost o značce Tato edice z roku 2005 je historicky vůbec prvním ročníkovým single maltem, který palírna Tomatin pod značkou Cù Bòcan vydala. Temná vizuální identita s fialovým kouřem ve tvaru rohaté hlavy na černé krabičce odkazuje na bájněho keltského psa, přičemž design této konkrétní lahve získal prestižní ocenění za nejlepší obalový design v oblasti prémiových lihovin.

Hlavní parametry

Značka	Tomatin
Druh	Single malt whisky
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Spojené království , Highland, Skotsko, Speyside
Ročník	2005
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Charakter	nakouřené
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated
Zrání	15 roků, ex-Bourbon, ex-Rum
Objem	700 ml
Alkohol ABV	50,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	Tomatin Distillery C9 Inverness IV13 7YT 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.