

Kavalan „King Car Conductor” Taiwan single malt whisky 46% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky



EAN

4710085208456

Kód produktu

W5100015

Taiwanská palírna Kavalan pojmenovala tuto láhev na počest své mateřské společnosti King Car Group, která je na Taiwanu obrovským průmyslovým konglomerátem a stojí za samotným vznikem palírny. Jedná se o vůbec první single malt whisky z této palírny, která nese v názvu jméno zakládající korporace, což podtrhuje její výjimečnost a důležitost pro značku. Na rozdíl od většiny ostatních plnění, kde dominuje jeden konkrétní typ sudu, je King Car Conductor mistrovským dílem blendingu, protože v sobě kombinuje destiláty zrající v osmi různých typech sudů, včetně sudů po bourbonu, sherry a různých druzích vína. Tento komplexní mix vytváří neobyčejně mnohohrstevnatý profil, který dokonale prezentuje rozmanitost a flexibilitu taiwanského subtropického zrání. Whisky je lahvoována při síle 46 % alkoholu a bez filtrace zastudena, aby si zachovala svou robustní texturu, přičemž v roce 2015 získala double zlatou medaili na San Francisco World Spirits Competition.

Vůně: Velmi svěží a ovocná, s výraznými tóny papáji, banánu a zeleného jablka, které doplňuje bohatá sladkost medu, vanilky, kokosu a jemný květinový závan.

Chuť: Komplexní a plná, na patře se rozlévá sladkost hnědého cukru a hořké čokolády, kterou vyvažuje intenzivní chuť tropického ovoce, kokosového krému a jemné dřevité kořenitosti.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a čistý, s přetrvávající chutí citrusové kůry, vanilkových lusků, lehkého závanu skořice a suchého dubového dřeva.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Kavalan „ King Car Conductor ” Taiwan single malt whisky 46% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky

Popis

Taiwanská palírna Kavalan, založená v roce 2005 konglomerátem King Car Group v severovýchodním okrese Yilan, představuje jeden z největších fenoménů moderního světa whisky. Její název odkazuje na původní domorodý kmen, který tuto oblast historicky obýval. Klíčovým faktorem úspěchu palírny je specifické subtropické klima, které zásadně mění proces zrání destilátu. Kvůli vysokým teplotám a vlhkosti dochází k extrémně rychlé interakci mezi alkoholem a dřevem sudů, takže whisky získává komplexní a plnou chuť již po čtyřech až šesti letech, což v chladném skotském klimatu trvá dvanáct i více let. Daň za toto zrychlení je však vysoká v podobě takzvaného andělského podílu, kdy se z každého sudu ročně odpaří deset až patnáct procent objemu, což je několikanásobně více než ve Skotsku. Z technologického hlediska stojí za úspěchem palírny čistá, na minerály bohatá voda stékající ze Sněžné hory a precizní řemeslný základ, který značce vtiskl legendární skotský odborník Dr. Jim Swan. Ten pro palírnu přizpůsobil inovativní metodu STR, která spočívá v ohoblování, toustování a opětovném vypálení sudů po vínu, což whisky dodává její typický ovocný a bohatý charakter. Přestože Kavalan produkuje obrovské množství alkoholu přesahující devět milionů litrů ročně, udržuje si status prémiového výrobce, jehož produkty posbíraly již bezmála tisíc zlatých medailí v mezinárodních soutěžích. Globální zlom nastal v roce 2015, kdy byla láhev Kavalan Solist Vinho Barrique vyhlášena nejlepší jednosladovou whisky na světě. Vedle základní přístupné řady Distillery Select je palírna oceňována právě pro svou sérii Solist, která nabízí whisky v sudové síle bez filtrace za studena a bez jakéhokoliv dobarvování.

Hlavní parametry

Značka	Kavalan
Druh	Single malt whisky
Původ	Taiwan
Přívlastek	NAS & No Age Statement
Výroba	Non chill filtered, Pot Still
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry, ex-Wine
Objem	700 ml
Alkohol ABV	46,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	Kavalan Distillery, No. 326, Section 2, Yuanshan Road, Yuanshan Township, Yilan County, Tchaj-wan 264, Čína
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.