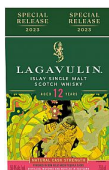


# Lagavulin „ Special release 2023 ” 12ti letá Islay whisky 57.3% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Skotsko



EAN

5000281073668

Kód produktu

W0109138

Dvanáctiletá whiskey Lagavulin byla destilována v roce 2007 a vybrána do limitované edice Special Releases. Dozrává v použitých sudech z bílého dubu, aby byl zvýrazněn charakter palírny v Islay.

Whisky dokončená v sudech po tequila Don Julio Anejo, díky které v ní cítíte nakouřenost, pulzuje bylinnými příchutěmi a vyrývá do nich nový, nesmazatelný příběh. Stejný bylinný kouř můžete vidět i na etiketě.

Symbolizuje poctu starobylému umění tetování. To je whisky Lagavulin. V její vůni se mísí svěží tóny mořského vzduchu, citrusů, zralých bobulí s tóny právě bylinného kouře. Její krémově hladká a robustní struktura je dokonalým plátnem pro bohatou paletu vířících chutí. Můžete v ní cítit šťavnaté švestky, nádech slanosti a s každým douškem pak kouřovost, která se propisuje do rtů a vytváří tak neopakovatelný zážitek.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Lagavulin „ Special release 2023 ” 12ti letá Islay whisky 57.3% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Skotsko

## Popis

Historie a charakter palírny Lagavulin jsou neodmyslitelně spjaty s drsnou jihovýchodní částí ostrova Islay, kde se pod starobyloou zříceninou hradu Dunyvaig zrodila jedna z nejušlechtlejších whisky světa. Přestože byla palírna oficiálně založena Johnem Johnstonem v roce 1816, na stejném místě prokazatelně fungovalo minimálně deset nelegálních palíren již od poloviny 18. století. Tato lokalita byla strategická nejen kvůli přístupu k vodě z jezer Solan a Lochan, ale také díky rašeliništím, která dodávají zdejšímu sladu jeho nezaměnitelný, hluboce fenolický charakter. V čem Lagavulin skutečně vyniká, je naprostá absence spěchu během výroby. Proces destilace je zde záměrně nejpomalejší na celém ostrově, což je technika, která umožňuje delší kontakt lihových par s mědí destilačních kotlů. Výsledkem je destilát, který je sice robustní a olejnatý, ale zároveň zbavený nežádoucích agresivních tónů. Slad, který palírna používá, je nakouřen na hodnotu přibližně 35-40 PPM, což v kombinaci s dlouhou fermentací (přes 70 hodin) vytváří komplexní profil, kde kouř není pouze přímočarým útokem na smysly, ale spíše hlubokým, medicínským a suchým podkladem pro bohatou sladkost. Klíčovou postavou historie byl Peter Mackie, výstřední a ambiciózní majitel z konce 19. století, známý jako „Restless Peter“. Právě on stál za legendárním sporem se sousedním Laphroaigem. Když Lagavulin ztratil smlouvu na distribuci Laphroaigu, Mackie se pokusil v areálu postavit identickou palírnu nazvanou Malt Mill, která měla přesně kopírovat chuť sousedního konkurenta. Přestože se mu to díky odlišnému zdroji vody nikdy nepodařilo, tato snaha demonstruje neústupnost a hrdost, která je pro Lagavulin typická. Zatímco většina palíren sází na 10leté nebo 12leté základní verze, Lagavulin se proslavil svou ikonickou 16letou variantou. Toto rozhodnutí nechat whisky zrát déle bylo v minulosti riskantní, ale dnes definuje standard palírny – dlouhý čas v sudech po bourbonu a sherry dokáže zkrotit divokou rašelinu do podoby elegantního, aristokratického nápoje s tóny čaje Lapsang Souchong, jódu a sladkých fíků. Tato whisky není jen nápojem, je to zážitek, který v posledním desetiletí díky své „mystickosti“ a popularitě v popkultuře (např. přes Nicka Offermana) vytvořil globální kult, jemuž se málokterý jiný single malt vyrovná.

## Hlavní parametry

Značka	Lagavulin
Druh	Single malt whisky
Detail	dokončení zrání ve vyjímečných sudech & Cask finish
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Původ	Spojené království , Islay, Ostrovy, Skotsko
Charakter	nakouřené
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated
Zrání	12 let, dubové sudy, ex-Bourbon, ex-Tequila
Objem	700 ml
Alkohol ABV	56,40 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát, barvivo: karamel (E150a)
Výrobce	Diageo GmbH, Reeperbahn 1, 20359 Hamburg, Německo
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.