

# Octomore „ 16.2 edition Wine cask 101.4 PPM ” Islay whisky Bruichladdich 58.1% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Skotsko



EAN

5055807419376

Kód produktu

W0003601

Octomore 16.2 je součástí 16. série neznámější „nejrašelinovější whisky na světě“. Tato specifická whisky z ostrova Islay byla vytvořena jako výrazně vrstvená, hluboká a intenzivní interpretace Octomore, která kombinuje extrémní fenolový profil s bohatým vlivem zrání v různých sudech.

Whisky byla vyrobena ze skotského ječmene, destilována v roce 2017 a zrála ve čtyřech odlišných typech sudů – Oloroso sherry sudy, Amarone wine sudy, Rivesaltes sudy a ex-bourbon sudy. Tento neobvyklý multi-cask systém vytváří hloubku, kterou Octomore využívá k vyvážení své extrémní rašelinové intenzity.

Lahvovaná při 58,1 % ABV, bez filtrace za studena a v přirozené barvě, jde o whisky zachovávající maximální autenticitu destilátu.

Ve vůni přináší tón kouře, máty, sušených švestek, červeného vína, praženého ječmene, slanosti a tmavé čokolády. Sherry i víno dodávají sladko-ovocné vrstvy a suchou hloubku. V chuti je whisky výbušná, krémová a extrémně kouřová – slaný kouř, černá třešeň, kakao, grilované ovoce, brusinky, červené bobule, medový ječmen a zemitá rašelina. Vysoký alkohol je příjemně integrovaný a podporuje sladkost vinných sudů i hloubku sherry. Závěr je velmi dlouhý, hřejivý, s kombinací popela, čokolády, tmavého ovoce, vínovosti, rašeliny a jemného koření.

Octomore 16.2 je odvážný, vícevrstvý a koncentrovaný výraz rašelinového řemesla – určený pro znalce, který hledá extrémní intenzitu vyváženou sofistikovaným výběrem sudů.

Aroma: sladký citrus, limetková kůra, citronový koláč s tóny opečeného dubu a zemitým kouřem  
Chuť: viskózní a hladká, vanilkový krém, karamel a toffee s praskavým černým pepřem  
Závěr: výrazná přímořská slanost, vlny zemitého rašelinového kouře a tóny opáleného dubu

Palírna Bruichladdich, výrobce Octomore, je proslulá svým odmítáním počítačově řízených procesů. Všechny fáze výroby probíhají ručně za použití původního viktoriánského vybavení, které bylo zachráněno a zprovozněno při znovuootevření palírny v roce 2001.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno  
na dotaz do 7 dní

# Octomore „ 16.2 edition Wine cask 101.4 PPM ” Islay whisky Bruichladdich 58.1% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Skotsko

## Popis

Palírna Bruichladdich (vyslovováno brú-ich-laddy) je považována za „rebelujícího géniá“ skotského ostrova Islay. Na rozdíl od svých sousedů se nesoustředí pouze na kouř, ale na koncept terroir, tedy vlivu půdy, ječmene a podnebí na výslednou chuť. Palírna byla založena v roce 1881 bratry Harveyovými. Na tehdejší dobu šlo o revoluční stavbu – zatímco ostatní palírny vznikaly přestavbou farem, Bruichladdich byla postavena „na zelené louce“ jako moderní, sofistikovaný provoz z vápence. V průběhu 20. století palírna několikrát změnila majitele a v roce 1994 byla dokonce uzavřena (zakonzervována). Zlom nastal, když ji odkoupila skupina investorů v čele s Markem Reynierem a legendárním mistrem destilérem Jimem McEwanem. Ti odmítli moderní počítačové systémy a rozhodli se používat původní viktoriánské vybavení, které v palírně funguje dodnes. Od roku 2012 patří pod křídla skupiny Rémy Cointreau, která však palírně ponechala naprostou svobodu v experimentování. Bruichladdich je první palírnou, která u každé láhve zveřejňuje detailní „rodokmen“ (složení, typy sudů, původ ječmene). Nepoužívají žádné počítače. Vše se ovládá ručně, sluchem a čichem. Jako jedna z mála palíren na světě drží prestižní certifikát udržitelnosti a etického podnikání. Veškerá jejich whisky je Non-Chill Filtered a bez přidaného karamelu. Zatímco základní řada Bruichladdich je paradoxně nenakouřená, řada Octomore (uvedená v roce 2008) drží titul nejvíce nakouřené whisky na světě. Zatímco běžné nakouřené whisky (jako Laphroaig) mají kolem 40-50 ppm (částic fenolu na milion), Octomore běžně dosahuje hodnot přes 100 ppm, přičemž edice 08.3 dosáhla rekordních 309 ppm. Téměř všechny edice Octomore zrají pouze 5 let. Důvodem je snaha zachovat „syrovou sílu“ a čistotu rašelinového kouře, který se dlouhým zráním v sudu postupně zjemňuje. Číslování edic: X.1 (The Control): Je to „kontrolní“ vzorek. Vždy se používá skotský ječmen z pevniny a zraje výhradně v sudech po americké whiskey (Bourbon). Ukazuje čistý charakter Octomore. X.2 (The European/Wine): Tady mistr destilér experimentuje. Často jde o směs sudů z evropského dubu (Sherry, Portské) nebo vinných sudů (Sauternes, Amarone, Cognac). Tyto whisky jsou ovocnější a hlubší. X.3 (The Islay Barley): Toto je nejdůležitější kategorie pro milovníky terroir. Ječmen pochází jen z farmy Jamese Browna na Islay. Protože je výnos z ostrovního ječmene nižší a doprava dražší, bývají tyto edice dražší a sběratelsky velmi žádané. Často se u nich používá kombinace sudů bourbon/víno. X.4 (The Virgin Oak): Tato edice se neobjevuje v žádné sérii (např. u série 12 a 13 chyběla, ale u 14.4 a 15.4 je). Jde o extrémní interakci destilátu s čerstvým, nepoužitým dubem, což dodává whisky tóny čokolády, tabáku a silného koření. Název pochází od nedaleké farmy Octomore Farm, která v 19. století provozovala vlastní malý lihovar. Bruichladdich si tento název propůjčila pro svou experimentální řadu, aby vzdala hold historii místního zemědělství.

## Hlavní parametry

Značka	Octomore
Druh	Single malt whisky
Detail	dokončení zrání ve vyjimečných sudech & Cask finish
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Spojené království , Islay, Ostrovy, Skotsko
Příchuť	Kouř
Charakter	nakouřené
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated
Zrání	5 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac, ex-Wine
Objem	700 ml
Alkohol ABV	58,10 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, plechovka

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	E. Remy Martin & Co , 20 Rue de la Société Vinicole, 16100 Cognac, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.