

Octomore „ 16.3 edition Islay barley 189.5 PPM ” Islay whisky Bruichladdich 61.6% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Skotsko



Octomore
ISLAY BARLEY



EAN	5055807419390
Kód produktu	W0003602

Octomore 16.3 je součástí ikonické série Octomore, která reprezentuje nejrašelinovější whisky světa. Edice 16.3 patří mezi nejvýraznější „single farm – single field“ verze, protože ječmen použitý na její výrobu pochází výhradně z farmy Octomore Farm na Islay, čímž zachycuje čistý charakter ostrova.

Whisky byla destilována v roce 2017 a zrála v kombinaci amerických ex-bourbon sudů a evropských dubových sudů, které poskytují intenzivní ovocnost, hloubku a strukturu. Výsledkem je extrémně rašelinový, ale zároveň komplexní a mnohvrstevný profil.

Flašována při 61,6 % ABV, v přirozené barvě a bez chill-filtrace, nabízí maximálně autentický zážitek z Octomore.

Ve vůni přináší hluboký tón rašelinového kouře, slaného mořského vzduchu, medového ječmene, bílého pepře, citrusové kůry, vanilky, mandlí a zralého ovoce. V chuti je whisky silná, intenzivní, ale krásně vyvážená – slaný kouř, medový slad, limetka, bílé hrozno, nektarinka, grilované ovoce, bílá čokoláda a jemný tón opáleného dřeva. Rašelina je hutná, zemitá a minerální, doplněná ovocnou svěžestí typickou pro Islay Barley edice. Závěr je velmi dlouhý, hřejivý, s kombinací popela, citrusů, sladkého kouře, hroznového vína a jemného koření.

Octomore 16.3 reprezentuje čistou esenci ostrova Islay – extrémní rašelinu, slanost, minerální sílu a terroir, které se projevují v každém doušku.

Aroma : vlhká rašelina, mořský vzduch, tóny švestek, sušeného ovoce a náznak soli a kouře z borovicového dřeva
Chuť: hladká, olejovitá s okamžitým nástupem popela a dehtu, následovaná sladkostí medu, jablek a rozinek
Závěr: dlouhý, hřejivý s přetrvávajícím kouřem, slaností a suchým, kořeněným dozvukem

Palírna Bruichladdich je jedinou palírnou na ostrově Islay, která používá 100% skotský ječmen pro všechny své edice. U řady Octomore 15.3 navíc garantuje, že ječmen byl vypěstován přímo na místní farmě Octomore, což podtrhuje autenticitu a koncept terroir.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
na dotaz do 7 dní

Octomore „ 16.3 edition Islay barley 189.5 PPM ” Islay whisky Bruichladdich 61.6% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Skotsko

Popis

Palírna Bruichladdich (vyslovováno brů-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
Původ	Spojené království , Islay, Ostrovy, Skotsko
Příchuť	Kouř
Charakter	nakouřené, stařené
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated
Zrání	5 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry, ex-Wine
Objem	700 ml
Alkohol ABV	57,90 %
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 Sociéte Vinicole, 16100 Cognac, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.