

Octomore Wine cask „ 13.3 edition 129.3 PPM ” Islay whisky 61.1% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Skotsko



EAN

5055807412247

Kód produktu

W0003623

Octomore 13.3 je hlubokou studií o původu a mineralitě, která do jediné sklenice koncentruje duši ostrova Islay. Tato pětiletá whisky, král třinácté řady, nabízí neuvěřitelně dravý a autentický zážitek, kde se extrémní nakouřenost snoubí se sladkostí ječmene bičovaného sláným atlantickým větrem.

Octomore 13.3, uvedená na trh v roce 2022, je vrcholem konceptu terroir v rámci třinácté série. Zatímco verze 13.1 a 13.2 využívají ječmen ze skotské pevniny, verze 13.3 je vyrobena výhradně z ječmene odrůdy Concerto vypěstovaného Jamesem Brownem přímo na farmě Octomore na Islay. Sklizeň z roku 2015 byla nakouřena na úctyhodných 129,3 PPM. Vlivem blízkosti oceánu získal ječmen již během růstu specifickou slanost a mineralitu, která se v průběhu destilace v úzkých kotlích palírny Bruichladdich dále zvýraznila. Zrání probíhalo pět let v unikátní kombinaci sudů, která měla za cíl podtrhnout, nikoliv přebít, charakter ostrovního ječmene. Whisky odpočívala v prvoplněných (first-fill) sudech po americké whiskey a ve vybraných sudech druhého plnění (second-fill) po evropském dubu, které dřívě obsahovaly vína z regionů Rivesaltes (Francie) a Ribera del Duero (Španělsko). Tento komplexní mix dodal whisky jemnou ovocnou sladkost a hloubku, která tvoří fascinující protiváhu k vysokému obsahu alkoholu 61,1 % a drsnému rašelínovému profilu.

Barva: světlá jantarová se zlatými odlesky

Vůně: mořský příboj, sladový cukr a vlhká země prostoupená hustým rašelínovým kouřem, vanilkou a meruňkami

Chuť: viskózní a mocná, exploze slaneého karamelu, marcipánu a drceného pepře následovaná vlnou dehtu a popela

Závěr: neuvěřitelně dlouhý, hřejivý a minerální s přetrvávajícím kouřem, stopou medu a mořské soli

Palírna Bruichladdich u edice 13.3 vyzdvihuje, že díky použití ječmene z jedné konkrétní farmy (tzv. Single Farm) dochází k nejčistšímu možnému přenosu chuti půdy a mikroklimatu Islay do výsledného destilátu, což z ní dělá jednu z nejekologičtějších a nejvíce lokálních whisky na světě.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Octomore Wine cask „ 13.3 edition 129.3 PPM ” Islay whisky 61.1% 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
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Spojené království , Islay, Ostrovy, Skotsko
Příchuť	Kouř
Charakter	nakouřené
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated
Zrání	5 let, dubové sudy, ex-Bourbon, ex-Wine
Objem	700 ml
Alkohol ABV	61,10 %
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.