

Octomore Wine cask „ 9.3 edition Farm Grown Barley 133 PPM ” Islay whisky 62.9% vol. 0.70l

» Pálenky » Whisky » Skotsko



EAN

5055807410854

Kód produktu

W0003615

Octomore 9.3 je ultimativním vyjádřením konceptu terroir z ostrova Islay, spojením místního ječmene a syrové, vulkanické síly. Tato pětiletá whisky ztělesňuje intenzivní kouř, který je dokonale vyvážen překvapivou sladkostí a mineralitou. Octomore 9.3, vydaná v roce 2019, je jednou z nejžádanějších edicí, neboť pochází výhradně z ječmene, který byl vypěstován přímo na farmě Octomore na ostrově Islay. Tento ječmen odrůdy Concerto byl nakouřen na ohromujících 133 PPM (parts per million fenolů) a destilován v roce 2012. Tato whisky zrála pět let ve speciálně vybraných sudech. Zahrnuje 50 % sudů prvního plnění po americké whiskey a 50 % sudů druhého plnění po víně ze španělského regionu Ribera del Duero. Toto specifické zrání dodává whisky hloubku a vrstevnatost, kde se intenzivní rašelinný kouř snoubí s tóny sušeného ovoce a bohatého koření, čímž vytváří nezapomenutelný a komplexní degustační zážitek.

Barva: zářivě zlatá

Vůně: vlhká rašelina, mořský vzduch, tóny švestek, medu a náznak soli a kouře z borovicového dřeva

Chuť: silná a olejovitá, okamžitý nástup popela a dehtu, následovaná sladkostí medu, jablek a rozinek

Závěr: dlouhý, hřejivý a intenzivní 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 9.3 navíc garantuje, že ječmen byl vypěstován přímo na místní farmě Octomore, což podtrhuje autenticitu a koncept terroir.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Octomore Wine cask „ 9.3 edition Farm Grown Barley 133 PPM ” Islay whisky 62.9% vol. 0.70l

» 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 | raritní limitovaná edice |
| Původ | Spojené království , Islay, Ostrovy, Skotsko |
| Příchuť | Kouř |
| Charakter | nakouřené |
| Výroba | z rašelinou nakouřené sladů & Peated |
| Zrání | 5 let, dubové sudy, ex-Bourbon, ex-Wine |
| Objem | 700 ml |
| Alkohol ABV | 62,90 % |
| 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 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. |