

the Arran „ Signature no.2 Barrel Bonfire ” single malt Arran whisky 50% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Whisky nezařazené



Kód produktu

W0102241

EAN

5060044488283

Signature Series je čtyřdílná limitovaná edice. Je to výběr Arran Single Malts, který ukazuje rozmanitost Arran ducha a ztělesňuje hodnoty. Obsahuje čtyři unikátní lahve, které speciálně vybral manažer lihovaru Lochranza Stewart Bowman a dostal pečeti schválení. Při tomto plnění do lahví vás zvou, abyste se dozvěděli o silněji rašelínové straně Arranu zrajícího v bourbonském sudu. Hladina rašeliny tohoto plnění je 42 ppm.

Quarter Casks použité při tomto stáčení pocházely z malé palírny v Chicagu - Koval - která tyto na zakázku postavené 115litrové sudy používá ke zrání svého Bourbonu, než dorazí k nám do Lochranzy.

Whisky v tomto lahvování byla původně plněna do Bourbon Barrels v roce 2012. Zrála téměř 5 a půl roku, než byla v září 2018 převedena do Koval Quarter Casks, kde strávila zbývajících 5 a půl roku zrání. čas. Naplnili jsme jen malý počet těchto Quarter Casks a od té doby jsme žádné další nenaplnili. Jako takové mají v našem inventáři velmi vzácné místo.

V průběhu sekundárního zrání nabyla intenzita silně rašelínové whisky ještě komplexnější a plnější charakter. Čím menší je velikost sudu, tím větší je povrchová kontaktní plocha mezi dřevem a lihovinou, což efektivně vytváří prostředí pro „expresní“ zrání. Výsledný whisky má výhodu intenzivnějších chutí, které dodávají hloubku a větší nuance konečnému tónu. Kouřovější tóny se mísí s oblíbenými připálenými citrusy a sladkým vanilkovým kořením Arran Single Malt, což evokuje oheň vyrobený z tyčinek sudů. Barrel Bonfire je stáčen na 50 % obj., jako vždy nefiltrovaný za chlazení a bez přidání barviv.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

the Arran „ Signature no.2 Barrel Bonfire ” single malt Arran whisky 50% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky » Whisky nezařazené

Popis

Nezávislá společnost Isle of Arran Distillers se zasloužila o obnovení tradiční výroby whisky na stejnojmenném skotském ostrově. Jedinečné mikroklima malého ostrova, jemuž se přezdívá Skotsko v miniatuře, geograficky odpovídá Lowlands, ale zároveň je ovlivněno mořem, což z něj činí unikát. Mimořádně kvalitní voda filtrovaná šesti horskými vodopády, pečlivá výroba podle tradičních postupů, bez přidání barviv či použití filtrace zastudena. Díky tomu vznikají v palírně Arran mimořádně kvalitní whisky, které si mezi odborníky brzy získaly velký respekt. Whisky Arran pochází z palírny v Lochranza ve Skotsku, v jediném lihovaru na Isle of Arran. V roce 1994 založil Arran Distillers Harold Currie, bývalý ředitel Chivas se záměrem vybudovat palírny na Arran. Při stavbě lihovaru objevili stavbaři pár orlů skalních a jejich hnízdo postavené na skále nedaleko palírny. Golden Eagles jsou chráněným druhem, výstavba lihovaru byla proto dočasně pozastavena. Lihovar se otevřel v roce 1995. Na místě do té doby stávalo několik palíren whisky, ale pouze nelegálních. Jediná legální destilérka byla uzavřena v roce 1837. Arran Distillery je patron Světové Burns federace a jako uchazeč vytvořil Robert Burns a Robert Burns Single Malt Whisky Blended na počest skotského národního básníka. Na obalu je použit obrázek a podpis Roberta Burnse. Whisky Arran se nejčastěji používá k výrobě single malt whisky a malá část jde do výroby kombinovaných whisky: Lochranza Blend, Robert Burns Blend a Arran Single Malt Whisky Cream Liqueur zlata. Arran Distillery je nyní vlastněna skupinou soukromých akcionářů a generální ředitel je Euan Mitchell.

Hlavní parametry

Druh	Single malt whisky
Značka	Arran
Původ	Spojené království , Ostrovy, Skotsko
Objem	700 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	Isle of Arran Distillers Ltd. (Lochranza Distillery), Lochranza, Isle of Arran, KA27 8HJ, Spojené království
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.