



THE SCOTCH MALT  
WHISKY SOCIETY

# 10.230

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Islay	8	59.9%	2nd Fill Hogshead / PX
Distilled(蒸留年)		Outturn(ボトリング本数)	Release (リリース日)
2013		98	2023/03
Flavour(味わい)			
ヘビーピート / HEAVILY PEATED			
Title (題)			
Seared langoustine tails in caramelised bacon / ラングスティーヌ・テールのキャラメリゼベーコン焼き			
コメント			

〔香り〕 バーベキューレモンとスモークドトリクル、ラングスティーヌテールのソテー、キャラメリゼベーコン、ブラジルナッツ、パンチェッタの心地よい香り。

〔味わい〕 ダークチェリーとポートソースを添えた鴨の胸肉のような驚くほど甘い香りから始まり、灰と胡椒のような香りが現れ、ビーフジャーキーがイメージに浮かぶ。ほんの一滴加水すると、バーベキュー用の練炭の温度が上がり、毛糸のジャンパーを脱いで、アップルスモークベーコン、強く燻した海老とサンマの組み合わせの甘みをたっぷり楽しむシーンが思い浮かぶ。

4年間ex-bourbon hogsheadで熟成した後、second fill PX hogsheadへ移し替え。

A delightful bouquet somewhere between ashy barbequed lemon and smoked treacle next to seared langoustine tails with caramelised bacon, Brazil nuts and pancetta. On the palate a surprisingly sweet start, like duck breast with dark cherries and a port sauce before more ashy and peppery notes appeared, reminding us of beef jerky. After a drop of water, the barbeque briquettes certainly came up to temperature as we took off our woolly jumpers and enjoyed plenty of sweetness from apple-smoked bacon, this time combined with heavily smoked prawns over samphire. Following four years in an ex-bourbon hogshead, we transferred this whisky into a second fill PX hogshead.