

## 108.51

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)	
Speyside	10	63.7%	2nd Fill Barrel / Bourk	oon
Distilled(蒸留年)		Outturn(ボトリング本数)		Release (リリース日)
2011		241		2022/11

## Flavour(味わい)

ライトピート / LIGHTLY PEATED

## Title(題)

From the seaside to the A & E side / シーサイドからA&Eサイドへ

## コメント

[香り] 塩辛い海風、手長海老、スモークしたサバにパセリ、レモン、スモークオリーブオイルを少し加えた複雑な海の香り。

[味わい] 味わいも同様に海辺のようで、甘い味の甲殻類の盛り合わせにサンファイアが添えられ、焦げたヒースと混ざったピーテッド大麦の粗殻を感じる。加水すると防腐剤の軟膏と医療用絆創膏が現れ、より薬効のある感覚をもたらし、露出したアウターへブリディーズの海岸線に沿って、ホットモルテッドミルクのマグカップを持って歩いている風景がイメージに浮かぶ。香り高いフローラ感はパフコーンとチョコレートカバードスモークアーモンドへと変わる。葉のようなハーブの香りが新鮮なタラゴンとフィニッシュにリコリスをイメージする。

Complex maritime aromas embraced salty sea air, langoustines and smoked mackerel with a dash of parsley, lemon and smoked olive oil. The palate was equally seaside-esque with a platter of sweet tasting shellfish served with samphire and the coarse husks of peated barley mixed with burnt heather. Water brought us a more medicinal feel with antiseptic ointments and medical plasters as we walked along an exposed Outer Hebridean coastline with a mug of hot malted milk. Perfumed and floral notes were now evident on the palate with puffed corn and chocolate-covered smoked almonds. Leafy herbal notes delivered fresh tarragon before liquorice root lasted long onto the finish.