



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

13.99

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Highland	9	60.1%	1st fill barrique / Cosecha from Ximenez Spinola
Distilled(蒸留年)	Outturn(ボトリング本数)		Release (リリース日)
2013	247		2023/03
Flavour(味わい)			
スイート、フルーティー&メロー / SWEET, FRUITY & MELLOW			
Title (題)			
Tart cherry fruitcake / タルトチェリーフルーツケーキ			
コメント			

〔香り〕ラムレーズン、メロン、サンダルウッド、ココナッツ、ダイジェスティブビスケット、根菜類、森林の香り。ジンジャーやホワイトペッパーの香りもするが、すぐにタルトチェリー、ザクロ、クランベリーの香りに変わり、フィニッシュには古い革とドライパイプタバコの香りが漂う。加水すると、グリルしたパイナップル、マンゴースムージー、カスタード入りアップルクランブル、ハチミツ、マーマレード、トーストした松の実の香り。

〔味わい〕味わいはより深みを増し、スパイシーなフルーツケーキに砂糖漬けのオレンジピール、ドライストーンフルーツ、ナツメグ、シナモン、ブラウンシュガーがクリーミーなお粥にまぶされている。ex-bourbon hogsheadで5年熟成後、cosecha wine first fill barrique.移し替え。

Heady aromas of rum and raisin ice cream, melon and sandalwood incense combined with sweet coconut shavings and digestive biscuits before the arrival of earthy root vegetables and ancient woodland. Flavours touched on ginger and white peppercorns but swiftly swayed towards tart cherries, pomegranate and cranberries, with finishing notes of old leather and dry pipe tobacco. Water released grilled pineapple, mango smoothies and apple crumble with custard alongside honey, marmalade and toasted pine nuts. The palate now had greater depth, with candied orange peel in spicy fruitcake, dry stone fruits and nutmeg, cinnamon and brown sugar sprinkled over creamy porridge. Five years in an ex-bourbon hogshead before being transferred to a cosecha wine first fill barrique.