



THE SCOTCH MALT  
WHISKY SOCIETY

# 26.220

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Highland	10	60.6%	1st Fill Barrel / Bourbon

Distilled(蒸留年)	Outturn(ボトリング本数)	Release (リリース日)
2012	227	2024/06

**Flavour(味わい)**  
ジューシー、オーク&バニラ / JUICY, OAK & VANILLA

**Title (題)**  
Granny's Fruit Candy Jar / ばあちゃんのあめちゃん入れ

## コメント

溶けたギーがフランベしたバナナのラズベリージャムと混ぜり合い、蠟のようなアロマが磨かれたオークやドライフラワー、刈り取られた草を連想させる。クリーミーでバターのような香りが口中に広がり、濃厚なカスタードと温かいライスプディング、結晶化したジンジャー、ナツメグ、さらさらした蜂蜜が加わる。加水すると、カーネーション、バラ、繊細なユリの香りが、バニラウェハースケット、松の実の柑橘系オイルと混ぜり合い、より芳しいアロマが引き立つ。加水した味わいは、バターをたっぷり塗ったトーストに、鉛筆の削りカスやミルクチョコレートが混ぜり合い、蠟のようなテクスチャーがポプリをコーティングし、皮をむいたレモンのピリッとした酸味が感じられる。

Melted ghee merged with raspberry jam on flambéed banana before waxy aromas suggested polished oak and dried wild flowers alongside cut grass. Creamy and buttery notes continued on to the palate to be joined by thick custard and hot rice pudding topped with crystallised ginger, nutmeg and runny honey. Adding water enhanced the fragrant aromas as carnations, roses and delicate lilies mixed with vanilla wafer biscuits and citrus oils on pine nuts. Heavily buttered toast on the palate now mixed with pencil shavings and milk chocolate as waxy textures coated potpourri and the zingy tartness of peeled lemon skin.

\*商品ラベルに一部浮きが見られるものがございますが、商品自体には影響がないため、良品として取り扱う事となりました。ご了承いただいた上で買い求め下さい。

### 【ソサエティ日本支部のコメント】

BAR MINMORE HOUSE 村上氏によるテイasting・コメント

[香り] ナッツやレモンピール。ドライパイナップルやバナナキャンディの香り

[味わい] クリーミーなフルーツタルト。シロップ漬けの洋梨。微かなナツメグ。フィニッシュにはシロップ漬けのフルーツがゆっくり広がる。