



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

27.114

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Campbeltown	30	53.7%	1st Fill Hogshead / Spanish Oak Pedro Ximenez

Distilled(蒸留年)	Outturn(ボトリング本数)	Release (リリース日)
1993	191	2023/12

Flavour(味わい)
オイリー&コースタル / OILY & COASTAL

Title (題)
Sticky toffee axle grease pudding / スティッキー・トフィー・アクスル・グリース・プディング

コメント

まるで蒸気で動く厨房のように、油でコーティングされた歯車やガソリンの入ったバケツのまわりを漏斗煙が渦を巻いている。マデイラ・チキンのテリーヌとスティッキー・タフィー・プディングを焼くために、筆箱で火を焚いた。甘いブラムブルとシェリーのジュースで煮込まれ、パースニップはヘザーハニーとシーシャタバコのグレーズで調理される。ほんの1滴加水すると、オレンジ色のマスカットワインにピートオイルを加え、スモークしたソーセージとモルモットに、トーストしたドングリと野生のマッシュルームを添えた。スパイシーなスウェーデン風ミートボールから漂う魅惑的な香りが、油ののったハムと合わさり、クラクションが入港を告げる。

25年間ex-bourbon hogsheadで熟成した後、first fill Spanish oak Pedro Ximénez hogsheadへ移し替え。

Like some steam-powered kitchen, puffs of funnel smoke swirled around grease-coated cogs and buckets of petrol marinade. We stoked the fire with more pencil boxes ready to cook the madeira chicken terrine and sticky toffee pudding. Beef cheeks bubbled in a sweet bramble and sherry jus as parsnips were prepared with a glaze of heather honey and shisha tobacco. Adding a drop of water combined orange muscat wine with peat oil to accompany smoked sausages and guinea fowl served with toasted acorns and wild mushrooms. Enticing aromas from spicy Swedish meatballs combined with oily glazed ham as a toot from the horn declared we were coming into port. After spending 25 years in an ex-bourbon hogshead this was transferred to a first fill Spanish oak Pedro Ximénez hogshead for the remainder of its maturation.