

35.356

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)	
Speyside	9	57.2%	1st Fill Barrel / Bourbon	
Distilled(蒸留年)		Outturn(ボトリ	ング本数)	Release (リリース日)
2013		214		2024/05

Flavour(味わい)

スパイシー&スイート / SPICY & SWEET

Title(題)

Lime juice on rose petals / バラの花びらにライムジュース

コメント

バラ、カーネーション、ラベンダーの乾いた花びらが、新鮮なザクロ、ヘーゼルナッツのプラリネ、ほうれん草と皮の土っぽさの上に降り注ぐ。生姜、唐辛子、トフィーがグーズベリー、ライムジュース、サワークリームに絡んで、舌をひねるような辛さ、甘さ、酸っぱさが広がる。加水してもフローラルな香りは続き、今度はターキッシュ・ディライトとオレンジの花のハチミツが加わる。甘いブリオッシュとパン・オ・ショコラに、トーストした栗とココナッツの殻が加わり、ワインの風味が現れる。甘酸っぱいスパイスはメイプルシロップ、生姜の結晶、ファッジへと変化し、ドライなオークのタンニンとブドウの種で締めくくられる。

Dried petals of roses, carnations and lavender rained down on to fresh pomegranate, hazelnut praline and the earthiness of spinach and leather. The palate was a tongue-twisting arrangement of spicy, sweet and sour as ginger, chillies and toffee rolled into gooseberries, lime juice and sour cream. The floral fragrance continued after adding water, now with Turkish delight and orange blossom honey. Sweet brioche and pain au chocolat joined toasted chestnuts and coconut husk before wine flavours emerged. The sweet and sour spice had now transformed into maple syrup, crystalised ginger and fudge, with a building warmth that finished with dry oak tannins and grape seeds.