

36.213

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)	
Speyside	16	53.3%	1st Fill Barrique / PX Ex-Bodega	
Distilled(蒸留年)		Outturn(ボトリ	ング本数)	Release (リリース日)
2007		168		2024/04

Flavour(味わい)

ディープ、リッチ&ドライフルーツ / DEEP, RICH & DRIED FRUITS

Title(題)

Barrique mystique / 神秘的な樽

コメント

この樽は、ボデガやタパスバー、シェリー酒、ドライイチジク、ナツメヤシ、メンブリージョ、タバコ、磨き上げられた木材など、ヘミングウェイが過ごしたスペインの神秘的な雰囲気を醸し出している。メープルキャンディ、チョコレート漬けのチュロス、イチジクジャムの甘みから、バーベキューポーク、モルドワイン、シナモン菓子の香ばしくスパイシーな香りに至るまで大胆で力強く、複雑な味わい。加水すると、海沿いの樽貯蔵庫(革のエプロン、ハンマー、ワイン漬けのオーク材)、そこで働く人たちが蔓の葉の詰め物を食べ、チェルートを吸っているイメージが浮かぶ。加水した味わいには ダークプラム、トフィーアップル、ラズベリーとココナッツのチョコレートバー、フルーツレザーなど。

This barrique bestowed the mystique of Hemingway's Spain – bodegas and tapas bars, sherry, dried figs, dates and membrillo, tobacco and polished wood. The unreduced palate was bold, intense and complex, ranging from the sweetness of maple candies, chocolate-dipped churros and fig jam to savoury and spicy notes (barbecued pork, mulled wine and cinnamon pastries). Adding water took the nose to a cooperage (leather aprons, hammers and wine-soaked oak) by the sea, where the workers were eating stuffed vine leaves and smoking cheroots. Water accentuated the fruitiness on the palate – dark plums, toffee apples, raspberry-coconut chocolate bars and fruit leathers.