

4.304

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)	
Islands	16	58.3%	1st Fill Barrique / Shave toast re-char PX	
Distilled(蒸留年)		Outturn(ボトリ	ング本数)	Release (リリース日)
2005		262		2022/10

Flavour(味わい)

ライトピート / LIGHTLY PEATED

Title(題)

A proper BBQ dram / BBQに似合う一杯

コメント

ウィッカーバスケットにピートの厚板を入れヒースの荒れ地を横切り、革製のワインを入れる袋から力強い強烈な赤ワイン (100%~グルナッシュ) を飲んで休憩しているところがイメージに浮かぶ。チェリーとブラックフルーツのフレーバーがはじけ、スパイスとペッパーのスモーキー香りが和らぎを感じる。-BBQに似合う一杯!加水後の香りは、 ex-smoky Islay whisky barrelsで熟成されたスパニッシュスタイルのラムのような香りで、甘いだけでなく、ローストラムからのスモークもたっぷりと感じられる。14年間ex-bourbon hogsheadで熟成した後、shaved, toasted and re-charred 1st fill PX barriqueに移し替え。

We imagined carrying peat slabs in a wicker basket across heathery moorland as we took a break and shared a robust intense red wine (100% Grenache) out of a leather Bota curved wineskin. Bursting with cherry and black fruit flavours and tempered with smoky notes of spice and pepper - a proper BBQ dram! Following reduction, the scent was what we imagined a Spanish style rum that was matured in ex-smoky Islay whisky barrels would smell like, sweet but also plenty of smoke from roast lamb. After fourteen years in an ex-bourbon hogshead, we transferred this whisky into a shaved, toasted and re-charred 1st fill PX barrique.