



THE SCOTCH MALT  
WHISKY SOCIETY

# 4.310

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Highland	16	54.8%	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		270	2022/12
Flavour(味わい)			
ライトピート / LIGHTLY PEATED			
Title (題)			
Bacon Lobster Tomato sandwich / BLT (ベーコンロブスタートマト) サンド			
コメント			

カリカリのベーコン、甘いロブスター、トマト、ハーブ入りのマヨネーズでBLTサンドを作ろう。また、一般的なブラットヴルストをカレーヴルスト（ドイツの代表的な屋台料理）に仕立て、皮がパリッとするまで焼いてからスライスし、さいの目に切ってスパイシーなケチャップソースにからめる。スモークしたアップルウッドチェダーとマンゴーとジンジャー入りのスティルトンを灰で巻いたリンゴのスライスとキャラメリゼしたレッドオニオンチャツネと組み合わせたブラウマンズブラッターは、スモークの香りが魅力的。

バーボンホグスヘッドで14年間熟成させた後、トースティングとリチャーを施した1stフィルのPXバリックに移し替え。

We prepared a BLT sandwich with crunchy bacon, sweet chunks of lobster, tomato and herb-spiked mayonnaise. On the palate we turned a common bratwurst into a currywurst (iconic German street food), grilled until the skin was crispy then sliced, diced and smothered with a spicy ketchup sauce. After reduction, cheese rounded it off nicely as we enjoyed a ploughman's platter of smoked applewood cheddar and a Stilton with mango and ginger combined with ash rolled apple slices and caramelised red onion chutney which gave this a fascinating undercurrent of smokiness. Following fourteen years in an ex-bourbon hogshead, we transferred this whisky into a shaved toasted and re-charred 1st fill PX barrique.