



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

46.138

| Region(エリア) | Age(熟成年) | Alc.% | Cask Type(樽の種類) |
|-------------|----------|-------|---|
| Speyside | 15 | 58.1% | 1st Fill Hogshead / Spanish Oak Oloroso |

| Distilled(蒸留年) | Outturn(ボトリング本数) | Release (リリース日) |
|----------------|------------------|-----------------|
| 2007 | 277 | 2023/05 |

| Flavour(味わい) |
|--|
| ディープ、リッチ&ドライフルーツ / DEEP, RICH & DRIED FRUITS |

| Title (題) |
|-----------------------------|
| Shades of sherry / シェリーの色合い |

コメント

[香り]最初のノージングで、ブラウنبレッド、トレジャリー、クルミ、湿った葉のマルチ、ココアパウダーなど、古典的なシェリー酒の特質がすぐにわかった。また、モミの木、砂糖漬けの柑橘類の皮、挽きたてのコーヒーも感じられた。加水すると、ココナッツ、カスタードスライス、ヨモギ、レモンバーベナが現れ、長期熟成ワインのVORSのパロ・コルタドのような酸味が感じられる。

[味わい]ストレートで飲むと、熟成したミード、ミントチョコチップアイスクリーム、エキゾチックな広葉樹の樹脂の甘い香りに加え、昔ながらのシリングエールやチョコレートでコーティングしたブラジルナッツのような香りも感じられる。加水すると、クリーミーな木のラクトン、トリークル、グリーンウォールナッツリキュール、モルトローフ、そしてフィニッシュにはマジパンとアニスの優しい香りが感じられる。

21年間ex-bourbon hogsheadで熟成した後、 first fill Spanish oak oloroso hogsheadへ移し替え。

Some lovely, classically sherried qualities were immediately apparent upon first nosing – lots of brown bread, treacle, walnuts, damp leaf mulch and cocoa powder. We also noted fir woods, candied citrus peels and freshly ground coffee. With water we got coconut, custard slices, wormwood and lemon verbena with a tang of VORS palo cortado. The palate when neat was full of sweet notes of aged mead, mint choc chip ice cream and exotic hardwood resins, plus some old-school shilling ales and chocolate-coated brazil nuts. Water delivered creamy wood lactones, treacle, green walnut liqueur, malt loaf and gentle notes of marzipan and aniseed in the finish. This was matured for 12 years in a bourbon hogshead before being transferred to a first fill Spanish oak oloroso hogshead.