



THE SCOTCH MALT  
WHISKY SOCIETY

# 5.89

| Region(エリア) | Age(熟成年) | Alc.% | Cask Type(樽の種類)           |
|-------------|----------|-------|---------------------------|
| Lowland     | 18       | 57%   | 1st Fill Barrel / Bourbon |

| Distilled(蒸留年) | Outturn(ボトリング本数) | Release (リリース日) |
|----------------|------------------|-----------------|
| 2003           | 160              | 2022/07         |

| Flavour(味わい)                         |
|--------------------------------------|
| ジューシー、オーク&バニラ / JUICY, OAK & VANILLA |

| Title (題)                        |
|----------------------------------|
| Shaken not stirred / ステアでなくシェイクで |

## コメント

マジパンとバニラのスポンジケーキの層に粉砂糖の粉が落ち着くにつれて、ココナッツ、桃、さくらんぼ、焼きりんごの上を覆っていく。フルーツシロップの甘さは、シェリートライフルとマヌカハニーと共にレースのように広がり、その後、ビターオレンジとオークのタンニン、ドライベルモットのハーブ感が加わる。加水すると甘さは落ち着き、オレンジ、レモン、ライム、鉛筆の削りかす、バナナの皮の上のついた砕いたクルミが現れる。グレープフルーツの白いワタ、ウッドタンニン、ジュニパー、ドライハーブがオレンジビターズが少し入った上質なジンマティーニを想像させる。

A wave of coconut washed over peaches, cherries and baked apples as a dusting of icing sugar settled on layers of marzipan and vanilla sponge cake. Fruit syrup sweetness laced the tongue along with sherry trifle and Mānuka honey before bitter orange and oak tannins joined the herbal influence of dry vermouth. The sweetness receded slightly with water to allow orange, lemon and lime to combine with pencil shavings and banana skin on a bed of crushed walnuts. Flavours had a grapefruit pith tingle that fused with wood tannins, juniper and dry herbs to suggest a fine gin martini with a dash of orange bitters.