

53.422

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)	
Islay	14	56.2%	1st fill hogshead / American Oak PX	
Distilled(蒸留年)		Outturn(ボトリ	ング本数)	Release(リリース日)
2007		287		2023/02

Flavour(味わい)

ヘビーピート / HEAVILY PEATED

Title(題)

Tarred and treacled / タールと糖蜜

コメント

[香り] バーベキューしたスモークハムにシナモンアプリコットグレーズ、ローストポークにクラックリングとレッドカラントグレービーが添えられ、鼻に抜けるようなごちそうを堪能。

[味わい] 口に含むと、まさに獣のような味わいで、タールを塗られたような、あるいは炭火の上に運ばれたような感覚になる。スモーキーでスパイシーでありながら、甘みもあり、なんとも表現しがたい味わい。バーベキューで食べるカンバーランドソーセージや、殻付き牡蠣のガーリック焼きのような、ハーブの香りが漂う。味は、甘くスモーキーなビーフコンソメと、タイムとガーリックで味付けしたポートベローマッシュルームのソテーのよう。

バーボンホグスヘッドで11年間熟成させた後、ファーストフィルのアメリカンオークPXホグスヘッドに移し替え。

Barbequed smoked ham with a cinnamon apricot glaze and roast pork with crisp crackling and red currant gravy made this a feast for the nose. On the palate truly a beast – we felt we had been tarred and treacled, or even hauled over coals. Smoky, spicy yet with a sweetness which made it difficult to describe. Diluted we found herbal Cumberland sausages on the barbeque, as well as creamy garlic-baked oysters in the shell. The taste was that of a sweet smoky beef consommé and sautéed Portobello mushrooms seasoned with thyme and garlic. Following 11 years in an ex-bourbon hogshead, we transferred this whisky into a first fill American oak PX hogshead.