



THE SCOTCH MALT  
WHISKY SOCIETY

# 55.74

| Region(エリア)                                  | Age(熟成年) | Alc.%            | Cask Type(樽の種類)                         |
|----------------------------------------------|----------|------------------|-----------------------------------------|
| Speyside                                     | 15       | 57.8%            | 1st Fill Hogshead / Spanish Oak Oloroso |
| Distilled(蒸留年)                               |          | Outturn(ボトリング本数) | Release (リリース日)                         |
| 2006                                         |          | 234              | 2023/02                                 |
| Flavour(味わい)                                 |          |                  |                                         |
| ディープ、リッチ&ドライフルーツ / DEEP, RICH & DRIED FRUITS |          |                  |                                         |
| Title (題)                                    |          |                  |                                         |
| Crazy flamenco bravura / クレイジー・フラメンコ・ブラヴーラ   |          |                  |                                         |
| コメント                                         |          |                  |                                         |

セヴィルオレンジのママレード、熟したイチジク、ピーカンパイ、バニラアイス、ルートビアなど、革靴で床板を踏みならすような刺激的な香り。深みのあるクレイジーな味わいは、糖蜜、ブランデー snaps、パン・オ・レザン、クレームブリュレで、フィニッシュはチョコレートジンジャー、甘草、ダークシェリーで締めくくられる。加水後の香りは、プラムのシロップ漬け、チェリーパイ、クレームアングレーズ、ジャガイモに包まれたプルーン、太陽の下での革のサドルを連想させる。味わいは、オレンジの花の蜂蜜、タフィー、デメララ、カシス、キャラメリゼしたオニオンジャムを添えたカーニャ・デ・ロモで驚かされる。

バーボンウッドで13年間熟成させた後、ファーストフィルのスパニッシュオーク・オロロソホグスヘッドに移し替え。

An evocative nose – cheroots trampled under leather boots on floorboards; Seville orange marmalade, ripe figs, pecan pie, vanilla ice cream and root beer. The deep, crazy palate had molasses, brandy snaps, pain au raisin and crème brûlée, finishing with chocolate gingers, liquorice and dark sherry. The reduced nose spoke of plums in syrup, cherry pie, crème anglaise, prunes wrapped in jamon and a leather saddle in the sun. The palate wowed us with orange blossom honey, toffee, demerara, blackcurrant and caña de lomo with caramelised onion jam. After 13 years in ex-bourbon wood we transferred this into a first fill Spanish oak oloroso hogshead.