



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

68.100

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Highland	14	56.9%	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	272	2023/04

Flavour(味わい)

ディーブ、リッチ&ドライフルーツ / DEEP, RICH & DRIED FRUITS

Title (題)

The beat of a cinnamon drumstick / シナモンドラムスティックのビート感

コメント

パブロバ、チェリーシャーベット、カクテルビターがオレンジリキュール、タンポポ、ゴボウと融合し、さらにローストした栗にメープルシロップをかけ、塩を振りかけるという複雑なアマルガムである。ねっとりしたトフィープディング、ラムとレーズンのアイスクリーム、ドライフルーツにヘーゼルナッツとクルミのオイルを混ぜたような重厚でリッチな味わいだ。ラベンダーやドライフラワー、ホイップクリームにトーストしたココナッツ、そしてシナモンやナツメグ、ダークチョコレートなど、よりフローラルでスパイシーなアロマが水から放たれる。長いフィニッシュには、甘いマデイラワインにマーマレード、キャラメルウエハース、チョコレートブラウニーが加わっている。

11年間bourbon hogsheadで熟成した後、American oak Pedro Ximénez hogsheadへ移し替え。

A complex amalgamation of pavlova, cherry sorbet and cocktail bitters merged with orange liqueur, dandelion and burdock, plus maple syrup on roasted chestnuts and a sprinkle of salt.

The palate was heavy and rich, as sticky toffee pudding, rum and raisin ice cream and dried fruits mixed with hazelnut and walnut oil. Water unveiled more floral and spicy aromas as lavender and dried flowers introduced whipped cream on toasted coconut before cinnamon, nutmeg and dark chocolate arrived. Now sweet madeira wine combined with marmalade, caramel wafers and chocolate brownies on the long finish. After 11 years in a bourbon hogshead, this was transferred to an American oak Pedro Ximénez hogshead.