



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

68.111

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Highland	14	59.4%	1st Fill Barrique / PX Ex-Bodega
Distilled(蒸留年)		Outturn(ボトリング本数)	Release (リリース日)
2008		281	2024/02
Flavour(味わい)			
ディープ、リッチ&ドライフルーツ / DEEP, RICH & DRIED FRUITS			
Title (題)			
Sirtaki time / シルタキ・タイム			
コメント			

メゼの盛り合わせは、豚肉のスブラキの串焼き、ラムのコフタ、カラマタオリーブ、ザジキ、ピタパンに塗るムハンマラ（赤唐辛子とクルミのスプレッド）で溢れかえっていた。甘く香草のような味わいで、メタクサ・ブランデーを使ったギリシャのモルド・ワイン、クラソメロを楽しむ。加水すると、地中海にとどまり、クラシックなナポリ風ウエハース・ビスケットとサフランパンが鼻を抜けるが、味わいはギリシャ風ヨーグルトのホイップとカリカリのハニー・ファッジ・クラスターの甘い雰囲気。11年間bourbon hogsheadで熟成した後、ペドロ・ヒメネスブドウにだけ注力している小さなプライベートボデガのfirst fill barriqueに移し替え。

Our mezze platter overflowed with pork souvlaki skewers, lamb kofta, kalamata olives, tzatziki and muhammara (red pepper and walnut spread) for pitta bread. On the sweet and herbaceous palate we enjoyed a sip of krasomelo, a Greek mulled wine made with Metaxa brandy. After reduction we stayed in the Mediterranean with classic Neapolitan wafer biscuits and saffron buns on the nose, while to taste a sweet vibe of whipped Greek-style yoghurt with crunchy honey fudge clusters. After 11 years in a bourbon hogshead, we transferred this whisky into a first fill barrique from a privately owned small bodega, now in its ninth generation, that focuses exclusively on the Pedro Ximénez grape.