

## Dark 'n' stormy

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Lowland	6	50.0%	1st Fill Barrels / #4 Char 24 Month Air Seasoned Oak With

Distilled(蒸留年)	Outturn(ボトリング本数)	Release (リリース日)
2016	1300	2023/05

## Flavour(味わい)

スパイシー&ドライ/SPICY & DRY

## Title(題)

Dark 'n' stormy crème brûlée / ダークアンドストーミークレームドブリュレ

## コメント

[香り]ラム酒に浸したレーズン、ターキッシュディライト、シナモンベーグル、グラッセチェリー、焦がした桃、キャラメルポップコーン、ハニーローストナッツがそれを後押しする。いったん香りが引くと、チリフレークのスパイシーさ、ドライでビターなカスクチャーの風味を感じられる。また、背景には濃縮バニラやファッジ、トフィーボンボン等の甘味を感じる。燃やされた異国のアンティーク茶箪笥、ラム酒ソースの温かいバナナスプリット、フランスのクラシックなラムババ…等のラム酒を使ったデザート、そして、ダークアンドストーミークリームブリュレかな?

A rich aroma of rum-soaked raisins, Turkish delight, cinnamon bagels and glacé cherries welcomed the Panel, bolstered by charred peaches, caramel popcorn and honey-roasted nuts. After the inviting nose, the taste neat came as quite a surprise – a spicy hit of chilli flakes followed by dry/bitter cask char. There was sweetness behind that attack, but it was difficult to get to the vanilla concentrate, fudge and toffee bonbons. Following reduction, we felt that someone had burned an exotic antique tea chest before rum-infused desserts took centre stage on the palate, including warm banana split in a rum sauce, a classic French rum baba ... and how about a dark 'n' stormy crème brûlée?