



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

Dunnage nougat

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Blended Malt	9	50.0%	Refill Hogsheads & 1st Fill Barriques / Bourbon, US & FR

Distilled(蒸留年)	Outturn(ボトリング本数)	Release (リリース日)
2013	1942	2024/04

Flavour(味わい)
いいえ

Title (題)
Dunnage nougat / ダンネージ・ナゲット

コメント

オークと炎の物語がここにある！バーボンホグスヘッドで熟成させた、素晴らしくフルーティーなスペイサイドのシングルモルトを選んだ。このウイスキーを様々な特注樽に移した。アメリカンオークでは、ヘビートーストとミディアムチャーの新樽ホグスヘッド、ヘビートースト（チャーなし）とミディアムプラストースト（少し軽め、やはりチャーなし）の新樽バリックを使用。フレンチオークでは、アメリカンバリックと同じトースティング仕様のバリックを選んだ。

まるでシャンパンの香りを嗅いでいるようで、お祝いにふさわしい泡にジンジャーブレッドを浸しながらその傍らには、クレーム・ド・カシスを使ったクラシックなカクテル、キール・ロワイヤルを感じる。口に含むと、ピノ・ノワールでポシェした洋ナシにシャンティクリームとバニラカスタードがトッピングされ、最後にエルダーフラワーのシャーベットが爽やかに締めくくる。オレンジ風味でトーストしたアーモンドが入ったイタリアのヌガー、トローネをダンネージ倉庫で食べているかの様でもあり、また、シナモン風味のプランテーンのキャラメリゼを楽しんでいる様でもある。味わいは、ベルガモットの蜂蜜をバター入りのクリーミーなお粥にかけたようなもので、砂糖漬けコーティングした柚子の皮も感じる。

What a tale of oak and fire we have here! We selected a wonderfully fruity Speyside single malt, which was maturing in bourbon hogsheads. We moved the whisky into a variety of custom coopered casks. In American oak we had new oak hogsheads made with a heavy toast and a medium char, and new oak barriques with a heavy toast (no char) and a medium plus toast (a little lighter, again no char). In French oak we opted for barriques in the same toasting specifications as the American barriques.

We found ourselves in a champagne frame of mind nosing neat, as we soaked gingerbread in the celebratory-worthy bubbly beside a classic kir royale cocktail with crème de cassis. On the palate, pears poached in pinot noir came topped with chantilly cream and vanilla custard, before a refreshing finish of elderflower sorbet. Following reduction one Panel member had torrone – Italian nougat flavoured with orange and packed with toasted almonds – in a dunnage warehouse, while others enjoyed caramelised cinnamon plantain. The taste was that of bergamot honey on creamy porridge with butter, as well as candied-and-coated-in-sugar yuzu peels.