

Massive oak

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Speyside	14	63%	1st Fill Hogsheads & Refill Butts / Spanish Oak Oloroso &

Distilled(蒸留年)	Outturn(ボトリング本数)	Release (リリース日)
2008	2554	2023/04

Flavour(味わい)

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

Title(題)

Massive oak extraction / オーク!!

コメント

シェリー、スパイスワイン、シャルキュトリー。クレームブリュレとチョコレートレーズンの甘さが、コショウの実、オークのタンニン、ムスクとぶつかり合うように感じられる。口に含むと、ダークチェリーのチョコレート漬け、桃のシロップ漬け、コーラ、黒糖、クレープなどの甘みが、重厚なハンマービーム・オーク、焦げたヘザー、古いコニャック、エスプレッソ、咳止め、シナモン、ジンジャー、唐辛子に打ち消される。加水すると、ココアパウダー、そしてカシューナッツ、マカダミアナッツ、アーモンドがスパイシーなフルーツケーキに混じっている。口に含むと、甘さとタンニンのバランスが良くなり、チェリー風味のリップクリーム、パン・オ・レザン、クルミケーキ、ホットチョコレートファッジサンデーにアニスボール、バルサミコ、PX、カルダモン、鉛筆の芯。

The nose offered sherry, spiced wine and charcuterie; crème brûlée and chocolate raisin sweetness bumped into peppercorns, oak tannins and musk. Any sweetness on the palate (dark cherries in chocolate, peaches in syrup, cola, brown sugar, crêpes) was beaten into submission by massive hammerbeam oak, burnt heather, old cognac, espresso, cough medicine, cinnamon, ginger and chilli. The reduced nose found cocoa powder; then cashews, macadamias and almonds embedded in spicy fruit cake. On the palate, the sweet/tannic balance improved – now cherry lips, pain aux raisins, walnut cake and hot chocolate fudge sundae confronted aniseed balls, balsamic, PX, cardamom and pencil ends.