



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

Maverick

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
	12	50%	1st, 2nd & Refill Hogsheads / Spanish Oak Ooroso, Spanish
Distilled(蒸留年)	Outturn(ボトリング本数)		Release (リリース日)
2010	2098		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)			
Maverick / マーヴェリック			
コメント			

ワックスを塗ったばかりの天然大理石の床やモザイク、テラゾタイルの香りに続き、アプリコットやピーチ、プラムなどのフルーティーな香りが漂い、アッサムティーとイチジク、リンゴ、レーズンのパンブディングが提供されているパーティーが思い浮かぶ。口に含むと、レモン果汁とメープルシロップをかけたアメリカンスタイルのブルーベリーとバナナのパンケーキ、カルダモンとオレンジのスパイスが効いたルバーブがのったふわふわのフレンチトースト。加水すると、ダークチョコレート、マシュマロ、シェリー風味のマンゴートライフルが現れる。加水した味わいは、スコッチ、スイートベルモット、チェリーリキュール、オレンジジュースを同量ずつ使い、1922年にスペインのマタドールを描いた映画から名付けられた伝統的なカクテル「ブラッド&サンド」。

The aromas of freshly waxed, natural marble floors, mosaics and terrazzo tiles were followed by a fruity scent from apricots, peaches and plums, before a cup of Assam tea and fig, apple and raisin bread pudding joined the party. On the palate, we found American-style blueberry and banana pancakes with lemon juice and maple syrup, as well as cardamom and orange-spiced rhubarb on top of fluffy French toast. Following dilution we discovered dark chocolate, marshmallows and a sherry mango trifle. To taste, a traditional 'blood & sand' cocktail, named after a 1922 film about a Spanish matador, using equal parts of Scotch, sweet vermouth, cherry liqueur and orange juice.