



THE SCOTCH MALT  
WHISKY SOCIETY

## R2.19

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Guyana	18	60.9%	2nd Fill Barrel / Bourbon
Distilled(蒸留年)		Outturn(ボトリング本数)	Release (リリース日)
2004		214	2023/07
Flavour(味わい)			
いいえ			
Title (題)			
Five-spice pineapple / 五香粉パイナップル			
コメント			

ガイアナのエンモア農園に1880年に初めて設置された、現役最後の木製連続式コーヒー・スチルからこれは生まれた。

〔香り〕 甘いトロピカルフルーツ、ラム酒、さらにスパイスもたっぷり。

〔味わい〕 甘く非常に厚みがあり、エキストラバージンオリーブオイルを飲み込んだ時のような絡みつく感覚。たっぷりの水と時間をかけて欲しい。ハイストレングスのラム酒には必ずと言っていいほど「水が友達」であり、「時間をかけることは無駄な事」ではない。そして感じるのは、革の鞆がついた海賊のカチューシャ、木の板と脚、オウム、「満足のいく接着剤とガソリン」。

From the last working wooden continuous coffee still first installed in 1880 at the Enmore Estate in Guyana comes this sample. Immediately sweet tropical fruits arrived on the nose neat, soaked in rum (no surprise here!) additionally also with plenty of spices. Sweet and very viscous on the palate but a burning sensation in the throat like when swallowing extra virgin olive oil. Nothing plenty of water and time cannot fix, as nearly always with high-strength rum ‘water is your friend’ and ‘taking your time is not being lazy’. Now we imagined pirate cutlasses with leather scabbards, wooden planks and legs, parrots and, as one panel member phrased it, “satisfying glue and petrol”.