



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

Scarlett marzipan

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Blended Malt	10	50.0%	1st & Refill Butts / American and Spanish Oak Oloroso

Distilled(蒸留年)	Outturn(ボトリング本数)	Release (リリース日)
2013	2798	2024/02

Flavour(味わい)
いいえ

Title (題)
Scarlett marzipan / スカーレット・マジパン

コメント

このブレンデッドモルトは、スペイサイドとハイランドのウイスキーを組み合わせた、なかなか味わい深い仕上がりとなった。sherry seasoned buttsで熟成させ、refill and first-fill woodとSpanish and American oakへ移し替え、味わいを融合させている。

この香りはまさにスコットランドとスペインの融合と言えるだろう。噛みごたえのあるハイランド・トフィー、ドライフルーツのコンポートを添えたオートミール粥、リンゴのクランブルに、チュロスとオーク樽熟成のリオハ。最初の味わいにはタンニンが感じられるが、すぐに赤い果実とトーストしたバニラの風味が溢れ出す。加水すると、テラコッタの鍋、野生のマッシュルームのソテー、塩漬アーモンドの香り、農家のシードル、赤ワインと洋ナシのフランジパンのタルトなど、とても楽しめる香りとなる。加水した味わいは伝統的なウェールズのケーキのようで、クッキーとスコーンとパンケーキを掛け合わせたようイメージ。

The blended malt is the rather tasty result of a combination of Speyside and Highland whiskies. Fully matured in sherry seasoned butts, a balance is struck between the use of refill and first-fill wood, and a fusion of Spanish and American oak influence.

On the neat nose we described it as a Scottish-Spanish alliance. Chewy highland toffee, oatmeal porridge with dried fruit compote and apple crumble were met by churros and a glass of oak-aged rioja. The initial taste certainly had those expected tannins but was almost immediately brimming with flavours of red fruits and toasted vanilla. Following reduction, the aroma of terracotta pots, sautéed wild mushrooms and salted almonds, plus farmhouse cider and red-wine pear frangipane tart, made this an utterly entertaining experience. The taste was like traditional Welsh cakes, a cross between a cookie, a scone and a pancake.