



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

Smokus fruticosus

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
	10	50%	Barrels, Butts & Hogsheads / Bourbon, PX & Oloroso

Distilled(蒸留年)	Outturn(ボトリング本数)	Release (リリース日)
2011	2445	2022/10

Flavour(味わい)
いいえ

Title (題)
Smokus fruticosus / スモクス・フルティコス

コメント

このブレンデッドモルトは、アイラ島とオークニー諸島のモルトウイスキーで構成されています。バーボンバレルとホグスヘッド、オロロソとペドロヒメネスを使用したスパニッシュオークとアメリカンオークのシェリーホグスヘッドを使用。アイラ島のピートの薬効成分がオークニー諸島の花と土のスモークと融合することで、ウイスキーは甘く、豊かで、強烈にスモーキーな仕上がりです。

〔香り〕 キッチンでブラックベリーとスモークして煮詰めた赤玉ねぎのチャツネと、中華鍋で熱いペーパーステーキ炒めを準備している風景が浮かぶ。

〔味わい〕 甘くスパイシーで、胡椒が効いたスモーキーな口当たり、鍋にはガーリックシュリンプ、スパイシーなルートビアで味付けされたスペインのチョリソースライスが入っている。加水すると、デンマークの甘じょっぱいリコリスの袋を開け、スモークドパストラミのクラシックなルーベンサンドイッチを食べるイメージに浮かぶ。フィニッシュは濃厚なクリームシェリーの香り、濃いフルーティーでスモーキーなフレーバーのファンキーチキンが躍動している。

Our latest blended malt is comprised of malt whiskies from the islands of Islay & Orkney. We made use of bourbon barrels and hogsheads, as well as Spanish and American oak sherry hogsheads, which were seasoned with oloroso & Pedro Ximenez wines. The resulting whisky is sweet, rich & intensely smoky, as the medicinal character of Islay peat marries with the floral & earthy smoke of the Orkney isles.

We imagined being in the kitchen preparing a blackberry and smoked caramelised red onion chutney while at the same time, sizzling in a wok, a pepper steak stir fry. Sweet and spicy, peppery and smoky on the palate neat, in the wok there were now some garlic shrimps, Spanish chorizo slices all seasoned with the effervescence of a spicy root beer. After the addition of water, we opened a bag of Danish sweet and salty liquorice before biting into a classic Reuben sandwich with smoked pastrami. In the grand finale, the rich cream sherry notes danced the funky chicken with the dark fruity smoky flavours.