

9.108

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)	
Speyside Spey	23	50.4	Refill Barrel / Bourbor	1
Distilled(蒸留年)		Outturn(ボトリ	ング本数)	Release (リリース日)
Nov 1992		192		2017/12

Flavour(味わい)

スイート、フルーティー&メロー / SWEET, FRUITY & MELLOW

Title(題)

Cream teas and wooden fruit bowls / クリームティーと木製フルーツボウル

コメント

The nose evoked a fruit bowl of painted wood, containing pineapple, guava, mango and custard apple; we also imagined cream cakes and raspberry and blackberry pie, accompanied by Chablis – delicate and dignified. The palate was warm and relaxing, yet opulent – 'Polo Fruits in a lady's handbag', declared one panellist; others found sherbet dib-dabs, lemon and lime sorbet, sultana cake and trail mix (dried fruits and coconut) – this time washed down with vintage champagne. The reduced nose was lively, fresh and tropical (sherbet straws, old-fashioned lemonade, Danish pastries). The palate provided a fascinating balance of gentle wood influence with intense fruity sweetness.

[ノート]

香りが思い起こさせたのは、パイナップル、グアバ、マンゴー、 ギュウシンリが入った木材製フルーツ ボウル。シャブリがお供のクリームケーキとラズベリー・ブラックベリー・パイも想像でき、繊細で品がある。

[パレット]

味わいは暖かくて穏やか、それでいて華やか。また、シャーベット・ディブダブ、レモンとライムのソルベ、サルタナケーキ、トレイル・ミックス(ドライフルーツとココナッツ)の味わい。加水した香りは溌剌として爽やか、そしてトロビカル(シャーベットストロー、昔風のレモネード、デニッシュペストリー)。また、強いフルーティな甘さを伴う穏やかなウッドの影響をもたらした。