

7.204

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)	
Speyside	25	49.5%	1st fill Barrique / Charred Red Wine	
Distilled(蒸留年)		Outturn(ボトリ	ング本数)	Release (リリース日)
04 / 1992		192		2018/09

Flavour(味わい)

ディープ、リッチ&ドライフルーツ / DEEP, RICH & DRIED FRUITS

Title(題)

Wined & dined / 大盤振る舞い

コメント

[ノーズ]シダ一材で出来たシガーボックス、モレロチェリー、土香、松ぼっくり、バーボンバニラアイスクリームと焦がした木の香り。

[パレット]加水するとフレッシュな桃の皮、レモンオイル、赤いフルーツ、柔らかなワックス、リンゴの皮とパイプ煙草。ダークラム、ワックス、バナナケーキ、紅茶、やわらかいフルーツ、オイルとカーボン紙の味わい。水が弾ける港、ワインガム、レモンジェリー、粉炭、スモモのコンポート。ナツメグを振りかけたビクトリアスポンジケーキでフィニッシュ。24年間ex-bourbon hogsheadで熟成後charred red wine barriqueへ移し替え。

A real curiosity for the panel, this one displayed immediate notes of cedar wood cigar boxes, dark morello cherries, earth, pine cones, bourbon vanilla ice cream and charred wood. With water it became fresher with peach puree, lemon oil, red fruits, soft wax, apple peelings and pipe tobacco. The palate displayed notes of dark rum, subtle wax, banana cake, black tea, soft red and green fruits and hints of various oils and carbon paper. Water brought crusted port, wine gums, lemon jelly, coal dust and damson compote. Some nutmeg dusted victoria sponge towards the finish. After 24 years in an ex-bourbon hogshead, we transferred this whisky to a charred red wine barrique.