

Amrut whisky Greedy Angels Peated Sherry 2009-2019 60%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN

8901193503595

Kód produktu

W3300080

Tato naprosto unikátní indická jednosladová whisky z prestižní řady Chairman's Reserve patří k největším klenotům a nejvzácnějším sběratelským edicím palírny Amrut z Bangalore. Jedná se o druhou edici z řady Greedy Angels, která byla stočena v únoru 2019 po deseti letech zrání. Pro celý svět bylo z tohoto experimentu naplněno pouhých 324 křišťálových lahví. To z ní dělá extrémní raritu. Její zrání v horkém indickém klimatu, kde roční odpar ze sudu dosahuje až 12 %, dodalo whisky koncentraci odpovídající třicetiletým skotským jednosladovým whisky. Neobvyklý je také samotný výrobní proces. Destilát ze skotského rašelinového ječmene zrál prvních sedm let v sudu po prvním plnění španělského sherry Pedro Ximénez. Poté byl na závěrečné tři roky přemístěn do sudu po bourbonu a do menšího stolitrového sudu z panenského dubu. Tento reverzní proces zrání – tedy ze sherry do bourbonu – vytvořil naprosto fascinující chuťový profil. Ten byl lahvován v nekompromisní sudové síle 60 % alkoholu, přirozeně bez filtrace a bez dobarvování.

Vůně: Vůně se otevírá hlubokou souhrou jemného rašelinového kouře, který se elegantně proplétá s dominantním vlivem sherry Pedro Ximénez, tóny tmavých třešní, rozinek, karamelu a hnědého cukru. Postupně se rozvíjí vrstva exotického koření s převahou muškátového oříšku, bílého pepře a chilli, doprovázená nádechem kokosu, máty, černého čaje a lehkých dubových tříslovin.

Chuť: Na patře je textura neuvěřitelně hustá, olejovitá a krémová, přičemž okamžitě nastupuje intenzivní a hřejivá vlna koření vyvážená sladkostí třešňového koláče a karamelu. Bohaté tóny kouřem políbených jahod, švestek a rebarbory se zde harmonicky mísí s mléčnou čokoládou, rumovými rozinkami, pomerančovou kůrou, závanem kůže a starých knih.

Závěr: Závěr je nesmírně dlouhý, komplexní, výrazně dřevitý a hřejivě kořenitý, s příjemně vysušujícím charakterem na jazyku. Sladkost sherry a zralého ovoce postupně ustupuje, zatímco v ústech po dlouhou dobu přetrvává výrazná stopa hořkého kaka, tmavé kávy, kůže, zemitosti a jemného, nasládlého rašelinového kouře.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Amrut whisky Greedy Angels Peated Sherry 2009-2019 60%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

Palírna Amrut Distilleries, založená v roce 1948 v indickém Bangalúru, prošla fascinující cestou od dodavatele levného alkoholu pro indickou armádu až po jednoho z nejrespektovanějších světových producentů prémiové single malt whisky, rumu a ginu. Její zakladatel J. N. Radhakrishna Rao Jagdale položil základy podniku, který v 80. letech jako první v Indii začal experimentovat se skutečným sladovým ječmenem a postupně přinesl revoluci v tom, jak svět vnímá indický alkohol. Zlomový okamžik pro celou firmu nastal v roce 2004, kdy se rozhodla uvést svou první čistou sladovou whisky na trh. Vedení palírny mělo tehdy obavy z předsudků, a proto zorganizovalo slepé degustace přímo ve Skotsku. Skotští barmani a znalci byli v šoku, když zjistili, že whisky, kterou pro její komplexnost tipovali na prestižní skotskou oblast Speyside, pochází z indického subkontinentu. Netrvalo dlouho a palírna začala slavit stejné úspěchy i se svými dalšími destiláty. Zásadním faktorem, který formuje jedinečný charakter whisky, rumů i stařených ginů Amrut, je specifické tropické klima jižní Indie. Vysoké teploty a vlhkost v nadmořské výšce kolem 1 000 metrů nad mořem způsobují, že alkohol reaguje s dubovým dřevem sudů až třikrát rychleji než v Evropě. Jeden rok zrání v Bangalúru tak odpovídá zhruba třem letům v chladném skotském prostředí. Tento zrychlený proces má však i svou stinnou stránku v podobě takzvaného andělského podílu. Zatímco ve Skotsku se odpaří přibližně 2 % objemu sudu ročně, v palírně Amrut mizí v atmosféře až 12 % tekutiny každý rok. Když zde nechali whisky zrát rekordních osm let, sudy byly téměř prázdné, což dalo vzniknout extrémně vzácné a drahé limitované edici s příznačným názvem Greedy Angels (Nenasytí andělé). Globální status legendy definitivně potvrdil v roce 2010 vlivný kritik Jim Murray, který ve své Whisky Bibli vyhlásil variantu Amrut Fusion za třetí nejlepší whisky světa. Palírna však své mistrovství přenesla i do světa rumů a ginů, kde naplno využívá bohatství indické přírody. Jejich Two Indies Rum unikátně kombinuje karibské rumy s indickým rumem z přírodního třtinového cukru jaggery, zatímco řada Old Port nabízí tmavé melasové rumy s bohatým karamelovým profilem. V oblasti ginů palírna exceluje s řemeslnou značkou Nilgiris Indian Dry Gin, která se pálí s lokálními botanicals, jako jsou betelové listy nebo indický zelený čaj, přičemž jeho limitovaná edice dokonce dozrává v sudech po jejich slavné whisky. I přes tento masivní mezinárodní úspěch, stovky ocenění a široké portfolio produktů si palírna úzkostlivě střeží svůj tradiční charakter, protože veškeré stáčení do lahví, lepení etiket i finální balení dodnes probíhá výhradně ručně místními zaměstnanci.

Hlavní parametry

Značka	Amrut
Druh	Single malt whisky
Detail	dokončení zrání ve vyjimečných sudech & Cask finish
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	investiční lahev, limitovaná edice, raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Indie
Ročník	2009
Přívlastek	Small batch, z jednoho ročníku & Vintage
Příchuť	Kouř, Rašelina
Charakter	nakouřené
Výroba	Non chill filtered, z rašelinou nakouřeného sladu & Peated, Pot Still
Zrání	10 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry, Virgin Oak
Alkohol ABV	60,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	Amrut Distilleries Private Ltd, (N.R.Jagdale Group), JNR City Center, Raja Rammohan Roy, Bengaluru - 560027, Indie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.