

Amrut whisky Peated Port Pipe 60%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve




AMRUT



EAN

8901193504868

Kód produktu

W3300085

Amrut Peated Port Pipe 60% představuje absolutní vrchol indického experimentování s managementem sudů a rašelinovým sladem. Palírna Amrut v Bangaluru leží v nadmořské výšce zhruba 900 metrů nad mořem, což spolu s tropickým klimatem vytváří extrémní podmínky pro zrání. Zatímco ve Skotsku whisky zraje pomalu a ztrácí kolem 2 % objemu ročně, v Amrutu je andělský podíl drastických 11 až 12 %. Tento jev, označovaný jako "turbo zrání", způsobuje, že dřevo sudu předává destilátu své vlastnosti až šestkrát rychleji. Pro tuto konkrétní edici dováží Amrut nakouřený slad z oblasti Aberdeenshire ve Skotsku, protože indický ječmen rašelinový profil přirozeně nemá. Výsledný destilát poté uložili do masivních, pětisetlitrových sudů po portském víně (Port Pipes) dovezených z Portugalska. Kombinace drsného severského kouře, indického tropického klimatu a sladkého iberského vína v plné sudové síle 60 % vytváří nekompromisní, robustní a sběratelsky vysoce ceněný zážitek.

Vůně: První dojem je ohromující exploze těžkého, mastného rašelinového kouře, který připomíná uzené maso, dehet, vlhkou zeminu a čerstvě položený asfalt. Tento industriální závan se však okamžitě prolíná s hlubokou sladkostí portského vína. Nastupují intenzivní tóny přezrálých tmavých třešní, malinového džemu, sušených švestek, rozinek a lékořice. V pozadí lze jasně vnímat vliv spáleného dubového dřeva, skořice, černého pepře a lehký, osvěžující závan eukalyptu.

Chut: Textura na patře je mimořádně hustá, olejovitá a okamžitě zaplní celá ústa silným hřejivým efektem. Chuťový profil nabízí fascinující souboj protikladů. Na jedné straně stojí dominantní popel z táboráku, uzená slanina a suchá rašelina. Na straně druhé se rozlévá masivní vlna ovocné sladkosti v podobě fíků, datlí, kandované pomerančové kůry a hustého sirupu z lesního ovoce. S přibývajícím časem se objevuje hořká čokoláda s vysokým obsahem kaka, espresso, čerstvě drcené chilli a tabákový list.

Závěr: Závěr je extrémně dlouhý, hluboký a zanechává hřejivou stopu v celém hrdle. Dominance kouře přetrvává v podobě vyhasínajícího popela a uhlíků, které doplňuje výrazná svíravost dubových tříslovin a silného černého čaje. Sladkost červeného ovoce pomalu ustupuje do pozadí a na povrch vystupuje suché exotické koření, hřebíček, kardamom, vanilkový lusk a jemný nádech slanečného karamelu.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Amrut whisky Peated Port Pipe 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 dravé 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
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	limitovaná edice, raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Indie
Přívlastek	NAS & No Age Statement, Small batch
Příchuť	Kouř, Rašelina
Charakter	nakouřené
Výroba	Non chill filtered, z rašelinou nakouřeného sladu & Peated, Pot Still
Zrání	v dubových sudech, ex-Porto
Alkohol ABV	60,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

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 upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergený. Přesné složení a alergený jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.