

Ardnahoe whisky Cask Strength #002 panák 61% 0.02l

» Whisky Skotská na baru



Kód produktu	BARW0155
Aby jste si mohli ochutnat vyjimečné pálenky v klidu domova, připravili jsme pro Vás možnost osobního odběru kdy si panáka můžete odnést v minilahvičce, případně i s věnováním. Tento servis poskytujeme pouze v případě osobního odběru u nás na baru a není možné tyto lahvičky posílat dobírkou.	
Cena minilahvičky 0.02 l případně 0,04 l a víčka je účtována zvlášť podle platného ceníku. Etiketa bude nalepena na místě za Vaší přítomnosti.	
Dostupnost na hlavním skladě: Dostupné množství u dodavatele:	máme objednáno Skladem

Ardnahoe whisky Cask Strength #002 panák 61% 0.02l

» Whisky Skotská na baru

Popis

Ardnahoe Cask Strength se skládá výhradně z lihovin zrajících v sudech po bourbonu prvního plnění, ručně vybíraných pro jejich plnost charakteru. Tato várka zraje pět let a je nabízena v přirozené síle 61 %. Je lahována bez umělých barviv a bez chlazené filtrace. Degustační tóny: Přebíhající slaná voda, zemité rašeliny a bohaté kakao ve vůni. Na patře ovoce ze sadu, bylinkový čaj a slaná karamel přecházejí do kouřového závěru s citrusovými podtóny. Barva: Světlé zlaté. Vůně: Tóny přímorské soli, zemité rašeliny a tmavého kakaa, doplněné jemnou vanilkou. Chuť: Ovocná a komplexní s vůní zralých jablek, bylinkového čaje, slané karamelu a jemnou kouřovostí. Dochut: Dlouhotrvající, kouřová a kořeněná s čerstvými citrusovými tóny v dochuti. Cask Strength nejlépe rozvine svou plnou vůni čistá nebo s několika kapkami vody, které zdůrazní rovnováhu mezi rašelinou, ovocem a sladkostí. Dokonale ladí s uzeným lososem, grilovaným masem nebo vyzrálým tvrdým sýrem, ale lze si ji vychutnat i s hořkou čokoládou. Jako silný zástupce Islay je ideální i jako digestiv po vydatném jídle nebo jako vrchol degustace whisky. Autentická, mírná vyzrálá single malt whisky z Islay, která již působivě odhaluje charakteristický rukopis palírní Ardnahoe. Když Stewart Laing a jeho synové Andrew a Scott v roce 2013 založili glasgowskou společnost Hunter Laing & Co. Ltd. jako nezávislého bottlera a státního skotské whisky, věděli, že konečně nastal čas realizovat i svůj dlouholetý cíl – vyrábět si vlastní whisky. S rodinným zájmem v oboru whisky sahajícím až do 40. let 20. století, kdy Stewartův otec založil vlastní společnost na míchání a stáčení, Stewartovými vlastními zkušenostmi v oboru sahajícími více než 50 let a zásobami whisky z celého Skotska pečlivě shromažďovanými po dobu 6 desetiletí – měli silný základ, na kterém mohli stavět. V roce 2015 jsme se několik z nás postavili na prázdné lince v severovýchodním rohu Islay a viděli inherentní potenciál této oblasti. Půda, voda i výhled – vše naznačovalo, že je to ideální místo pro výstavbu první nové palírny na ostrově za více než deset let. Palírny, která respektovala bezkonkurenční historii a tradici ostrova a zároveň přinesla svěží pohled a novou perspektivu do výroby whisky. Nikdo z nás si však neuvědomoval, kolik práce nás čeká, abychom tuto vizi uskutečnili. Od návrhu a výstavby až po provozování a palírnu – palírna, která dnes existuje, je výsledkem práce desítek stovek lidí za posledních devět let. Všichni na ní nějakým způsobem zanechali svou stopu. Přestože již bylo vykonáno mnoho práce, cesta teprve začíná. Vzhledem k silnému vztahu k Islay a účt k jejím charakteristickým rašelinovým sladovým whisky nebylo pochyb o tom, že legendární Whisky Islay se musí stát místem pro jejich vlastní palírnu. V roce 2015 našli ideální čtyřakrový pozemek u jezera Loch Ardnahoe na severovýchodě ostrova s přístupem k hlubokým vodám jezera. Po zakoupení pozemku a zajištění stavebního povolení byl koncem roku 2016 zahájen pozemek pro devátou palírnu na Islay. První destilace začala v říjnu 2018, sud číslo 001 byl naplněn 9. listopadu téhož roku. Splnění snu a začátek vzrušující cesty. Tým v Ardnahoe byl vybrán pro své dovednosti, zkušenosti a oddanost umění destilace. Největší odlišný vzhled pro potenciální a konečnou kvalitu lihoviny, ale také dychtí po zajištění dokonalého procesu od začátku do konce. Přesně to je ethos Ardnahoe; je to proces, který upřednostňuje kvalitu před kvantitou a chuť v průběhu času, aby byla zajištěna konzistentně vysoká kvalita lihovin vyráběných v naší palírně. Palírna Ardnahoe je pojmenována jednoduše podle místa, kde se nachází. Ardnahoe ve skotské gaelštině znamená „Výška prohlubně“, což dokonale vystihuje krásné prostředí, ve kterém se palírna nachází. Vodu na výrobu lihoviny Ardnahoe čerpá ze stejnojmenného jezera Loch Ardnahoe, které leží co by kamenem dohodí od palírny. Jezero Ardnahoe nabízí výjimečně měkkou vodu, která je po tisíce let filtrována přes rašelinu a kameny. Výsledkem je výjimečný zdroj vody, který lze využít ve všech aspektech procesu výroby whisky. Člověk by se dalo domnívat, kdyby si myslel, že je v nebi – v přírodním, úchvatném a magickém prostředí, které vytváří výjimečnou atmosféru s vlastním srdcem a duší. Ječmen se nejprve sladuje, což je proces, při kterém se slad máčí ve vodě, aby semena mohla vyklíčit; tím se uvolní cukerný potenciál, který se později v procesu přeměny na alkohol. Po namočení se ječmen suší nad rašelinovým kouřem po dobu přibližně 20 hodin. To je základ charakteristické rašelinové chuti Islay v tomto dokonalém destilátu. Ječmen se poté mele na „mletí“ v našem krásném 100 let starém mlyně Vickers Boby – jediném zařízení v palírně, které není nové. Kousek minulosti, přenesený do současnosti, zatímco my jdeme do budoucnosti. Rozemletá šrot se přelévá do naší měděné klenuté mutovací kádě. Voda z jezera Loch Ardnahoe se zahřeje, přidá se k šrotu a proces začíná produkovat tekutinu zvanou „mladina“; sladký, cukerný roztok a v našem případě také kroužky. Neustále se kontroluje teplota, rychlost míchání a kvalita. Výsledkem v Ardnahoe je tekutina tak čirá, čistá a sladká, že se dokonce hodí k našemu jedinečnému a dynamickému duchu. Mladina se odděluje od ječných slupek a převádí se do další fáze procesu, zatímco slupky, známé jako „draff“, odvázejí místní farmáři, aby je použili jako krmivo pro dobytek. Právě ve čtyřech tradičních oregonských borovicových washbackech probíhá další část alchymistické transformace. Tyto washbacky byly speciálně navrženy a vyrobeny z této dlouhé, rovné odrůdy dřeva s minimálním obsahem mizy a suků a nabízejí optimální prostředí pro vývoj kvasinek a byly postaveny společností JB Vats v Dufftownu. Do sladké, čiré mladiny se přidají vychlazené kvasinky a začne reakce. Kvasinky se živí cukrem za vzniku alkoholu, který prudce pění, než se po 50 hodinách usadí do „proplachu“, kapaliny podobné slabému pivu. Celková doba kvašení v Ardnahoe je přibližně 65–70 hodin, což dává požadovaný výsledek – nádherný ovocný proplach.

Hlavní parametry	
Značka	Ardnahoe
Druh	Single malt whisky
Detail	dokončení zrání ve výjimečných sudech & Cask finish
Původ	Spojené království , Islay, Ostrovy, Skotsko
Charakter	nakouřené
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Alkohol ABV	61,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba
LMIV & Doplnkové parametry	
Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát, barvivo karamel
Výrobce	Hunter Laing & Co Ltd, 16 Park Circus, Glasgow G3 6AX, Spojené království
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergený jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.