

Ardnahoe whisky Infinite Loch Islay panák 50% 0.02l

» Whisky Skotská na baru



Kód produktu	BARW0160
Dostupnost na hlavním skladě: Dostupné množství u dodavatele:	máme objednáno Skladem

Ardnahoe whisky Infinite Loch Islay panák 50% 0.02l

» Whisky Skotská na baru

Popis
První tradiční vydání Ardnahoe Islay Single Malt. Název Infinite Loch pochází ze zdroje vody na ostrově Islay - Loch Ardnahoe, který leží co by kamenem dohodl od palírní - Islayského takzvaného „Infinite Loch“, protože nikdo neví, jak velké jsou jeho skryté hlubiny. Tato edice zrála v kombinaci sudů po Bourbonu a Olorosu. Je lahvována v preferované síle 50 %, bez chlazené filtrace a bez barviv. Degustační tóny: Mořská třída, rašelina z Islay a hořká čokoláda ve vlně. Menthol, čerstvé ovoce a tóny ohně na patře vedou k kouřovému, pikantnímu závěru. Barva: Teplá zlatá s měděnými odlesky. Vůně: Komplexní a hluboká, s tóny vlnitého rašelinového kouře, zeleného jablka, citrusové kůry, mořské soli a praženého sladu. Je zde také náznak sušeného ovoce a karamelu ze sudu po sherry. Chuť: Silná, ale vyvážená, s vůni kouře, pepře, vanilky, kandovaných ořechů, sladové sladkosti a elegantního dubového koření. Závěr: Dlouhotrvající a komplexní, s kouřovou hloubkou, slanou svěžestí, náznakem lékořice a jemnou suchostí ze závěru po sherry. Ardnahoe Infinite Loch je ideální pro čistý požitek - nejlépe v bahatě sklenici na espresso při pokojové teplotě, abyste plně ocenili její komplexní strukturu. Z kulinařského hlediska se tato whisky dokonale hodí ke grilovanému jehnědému, uzenému úhoři, vyzrálému čedaru nebo vydatnému máslovému pečivu s bylinkovou solí. Sladké kombinace, jako je pomerančová kůra v hořké čokoládě, sušené filky nebo pekanový koláč, podtrhují její aromatickou komplexnost. Když Stewart Laing a jeho synové Andrew a Scott v roce 2013 založili glasgowskou společnost Hunter Laing & Co. Ltd. jako nezávislého bottlera a stáčírnu skotské whisky, věděli, že konečně nastal čas realizovat i svůj dlouholetý cíl – vyrábět si vlastní whisky. S rodným zázemím 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 shromážděnými 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 palírní na ostrově za více než deset let. Palírna, 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 palírní - 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 Isle se musí stát místem pro její vlastní palírnou. V roce 2015 naši ideální čtyřlakový 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. Nejenže sdílají vášně pro potenciální a konečnou kvalitu lihoviny, ale také dychtí po zajištění dokonalého procesu od začátku do konce. Přesně to je ethos v 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 dohodl od palírní. 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. Lidé by se dalo opustit, kdyby si mysleli, 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, čím 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 Bony - 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 mletovací 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 kouřový. Neustále se kontroluje teplota, rychlost míchání a kvalita. Výsledkem je tekutina tak čirá, čistá a sladká, že se dokonale 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 sukla 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 pivo. Celková doba kvašení v Ardnahoe je přibližně 65-70 hodin, což dává požadovaný výsledek - nidhernal ovcový 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	50,00 %
Balení	dárkové, krabicka & 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 alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.	