

Bruichladdich whisky Octomore 14.3 Edition

61.4%0.71

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN

5055807416580

Kód produktu

W0003627

Octomore 14.3 je nefalšovanou oslavou ostrova Islay a vrcholem čtrnácté řady. Tato pětiletá whisky, poháněná lokálním ječmenem a extrémní úrovní nakouření, nabízí jeden z nejintenzivnějších chuťových profilů v historii značky. Je to tekutý obraz divokého pobřeží Islay, kde se syrovost rašeliny setkává se sladkostí sluncem zalitých polí.

Octomore 14.3, uvedená na trh v roce 2023, je nejdůležitějším zástupcem konceptu terroir v rámci čtrnácté série. Zatímco ostatní edice využívají pevninský ječmen, verze 14.3 je vyrobena výhradně z ječmene odrůdy Concerto vypěstovaného Jamesem Brownem přímo na farmě Octomore na Islay. Sklizeň z roku 2016 byla nakouřena na ohromujících 214,2 PPM (parts per million), což tuto láhev řadí mezi historicky nejvíce nakouřené whisky světa. Tato extrémní hodnota v kombinaci s vysokou sudovou silou 61,4 % vytváří zážitek, který je dravý, komplexní a naprosto nezaměnitelný. Zrání probíhalo pět let v pečlivě vybrané kombinaci sudů, která měla za cíl zdůraznit unikátní charakter ostrovního ječmene. 50 % whisky odpočívalo v prvoplňných (first-fill) sudech po americké whiskey a 50 % v sudech druhého plnění (second-fill) po evropském dubu. Tato strategie umožnila mistru destilérů Adamu Hannettovi vytvořit dokonalý balanc: americký dub dodal vanilkovou sladkost a strukturu, zatímco evropský dub přinesl hloubku a jemné kořenité tóny, aniž by přebil minerální mineralitu a slanost Islay ječmene.

Barva: zářivě zlatá

Vůně: horký sladký rmut, vlhká rašelina a mořská sůl s tóny vanilkového krému, meruněk a čerstvě drceného pepře

Chuť: viskózní a mocná, exploze popela, dehtu a slaného karamelu následovaná vlnou citrusů, medu a náznaky opečeného dubu

Závěr: neuvěřitelně dlouhý, hřejivý a minerální s přetrvávajícím kouřem, stopou ječmene a suchým, kořeněným dozvukem

Palírna Bruichladdich u edice 14.3 vyzdvihuje, že jde o jednu z mála whisky na světě, u které lze dohledat původ ječmene až na konkrétní pole farmy Octomore. Tato úzká vazba na místní zemědělství je důvodem, proč je každé vydání verze .3 tak vysoce ceněno sběrateli i znalci jako nejčistší projev identity ostrova Islay.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Bruichladdich whisky Octomore 14.3 Edition

61.4%0.71

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

Palírna Bruichladdich (vyslovováno brů-ich-laddy) je považována za „rebelujícího génia“ skotského ostrova Islay. Na rozdíl od svých sousedů se nesoustředí pouze na kouř, ale na koncept terroir, tedy vlivu půdy, ječmene a podnebí na výslednou chuť. Palírna byla založena v roce 1881 bratry Harveyovými. Na tehdejší dobu šlo o revoluční stavbu – zatímco ostatní palírny vznikaly přestavbou farem, Bruichladdich byla postavena „na zelené louce“ jako moderní, sofistikovaný provoz z vápence. V průběhu 20. století palírna několikrát změnila majitele a v roce 1994 byla dokonce uzavřena (zakonzervována). Zlom nastal, když ji odkoupila skupina investorů v čele s Markem Reynierem a legendárním mistrem destilérem Jimem McEwanem. Ti odmítli moderní počítačové systémy a rozhodli se používat původní viktoriánské vybavení, které v palírně funguje dodnes. Od roku 2012 patří pod křídla skupiny Rémy Cointreau, která však palírně ponechala naprostou svobodu v experimentování. Bruichladdich je první palírnou, která u každé lahve zveřejňuje detailní „rodokmen“ (složení, typy sudů, původ ječmene). Nepoužívají žádné počítače. Vše se ovládá ručně, sluchem a čichem. Jako jedna z mála palíren na světě drží prestižní certifikát udržitelnosti a etického podnikání. Veškerá jejich whisky je Non-Chill Filtered a bez přidaného karamelu. Zatímco základní řada Bruichladdich je paradoxně nenakouřená, řada Octomore (uvedená v roce 2008) drží titul nejvíce nakouřené whisky na světě. Zatímco běžné nakouřené whisky (jako Laphroaig) mají kolem 40–50 ppm (částic fenolu na milion), Octomore běžně dosahuje hodnot přes 100 ppm, přičemž edice 08.3 dosáhla rekordních 309 ppm. Téměř všechny edice Octomorerají pouze 5 let. Důvodem je snaha zachovat „syrovou sílu“ a čistotu rašelinového kouře, který se dlouhým zráním v sudu postupně zjemňuje. Číslování edic: X.1 (The Control): Je to „kontrolní“ vzorek. Vždy se používá skotský ječmen z pevniny a zraje výhradně v sudech po americké whiskey (Bourbon). Ukazuje čistý charakter Octomore. X.2 (The European/Wine): Tady mistr destilér experimentuje. Často jde o směs sudů z evropského dubu (Sherry, Portské) nebo vinných sudů (Sauternes, Amarone, Cognac). Tyto whisky jsou ovocnější a hlubší. X.3 (The Islay Barley): Toto je nejdůležitější kategorie pro milovníky terroir. Ječmen pochází jen z farmy Jamese Browna na Islay. Protože je výnos z ostrovního ječmene nižší a doprava dražší, bývají tyto edice dražší a sběratelsky velmi žádané. Často se u nich používá kombinace sudů bourbon/víno. X.4 (The Virgin Oak): Tato edice se neobjevuje v žádné sérii (např. u série 12 a 13 chyběla, ale u 14.4 a 15.4 je). Jde o extrémní interakci destilátu s čerstvým, nepoužitým dubem, což dodává whisky tóny čokolády, tabáku a silného koření. Název pochází od nedaleké farmy Octomore Farm, která v 19. století provozovala vlastní malý lihovar. Bruichladdich si tento název propůjčila pro svou experimentální řadu, aby vzdala hold historii místního zemědělství.

Hlavní parametry

Značka	Octomore
Druh	Single malt whisky
Detail	dokončení zrání ve vyjimečných sudech & Cask finish
Původ	Spojené království , Islay, Skotsko
Příchuť	Kouř
Charakter	nakouřené, stařené
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated
Zrání	5 let, v dubových sudech, ex-Bourbon
Alkohol ABV	61,40 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, plechovka

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	E. Remy Martin & Co , 20 Rue de la Société Vinicole, 16100 Cognac, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen y. Přesné složení a alergen y jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.