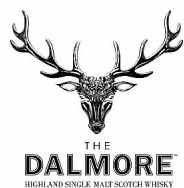


Dalmore whisky Cigar Malt Reserve 44%1l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN

5013967008861

Kód produktu

W0103035

Dalmore Cigar Malt Reserve v litrovém balení představuje unikátní počín v portfoliu palírny, neboť byla cíleně vyvinuta jako dokonalý partner pro milovníky tabáku, přičemž jejím chuťovým etalonem se stal konkrétní kubánský doutník Partagas Serie D No. 4. Aby whisky dokázala konkurovat silnému aromatu kouře, byla její stupňovitost zvýšena na 44 % alkoholu a její charakter byl definován komplexním trojím zráním v sudech po bourbonu, 30letém sherry Matusalem Oloroso a špičkovém červeném víně Cabernet Sauvignon. Tento proces dodává destilátu mimořádnou texturu a bohatost, kde se tóny tropického ovoce a vanilky snoubí s výrazným vlivem hořké čokolády a koření. Zajímavostí je, že tato whisky byla v roce 2009 z trhu stažena, ale kvůli bouřlivým protestům fanoušků a sběratelů ji musela palírna pod vedením Richarda Patersona v roce 2012 vrátit do nabídky v této vylepšené verzi Reserve. Přestože láhev nenese označení věku, obsahuje směs vybraných destilátů starých přibližně 10 až 15 let, což z ní v kombinaci s méně běžným litrovým objemem činí prestižní kousek, který si i bez statusu limitované edice drží vysokou sběratelskou hodnotu a uznání napříč odbornou komunitou.

Vůně: První dojem je hřejivý a velmi aromatický. Dominují v něm tóny skořice, sladké vanilky a zralého červeného ovoce. Na pozadí lze rozpoznat nádechy cappuccina, karamelu a lehký dotek dubového dřeva.

Chuť: Na patře je whisky robustní a olejovitá. Projevuje se kombinace tropického ovoce (banány, mango) s hutnou karamelovou zmrzlinou. Výrazný vliv sudů po sherry Matusalem dodává chuť vlašských ořechů a hořké pomerančové kůry.

Závěr: Velmi dlouhý, intenzivní a hluboký. Doznívají v něm tóny hořké čokolády, lékořice a jemného koření (černý pepř a hřebíček), které skvěle vyvažují sladší začátek.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Dalmore whisky Cigar Malt Reserve 44%1l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

Lihovar The Dalmore, situovaný na malebném pobřeží zálivu Cromarty Firth, představuje vrchol skotského luxusu, jehož identita je nerozlučně spjata s hrdinským činem klanu Mackenzie z roku 1263. Právě tehdy předek zakladatelů zachránil krále Alexandra III. před útočícím jelenem, za což rodina získala právo užívat emblém královského dvanáctěráka, který dodnes zdobí každou láhev. Tato historická prestiž se promítá i do unikátního výrobního procesu, kterému po desetiletí dominoval charismatický Master Distiller Richard Paterson. Palírna využívá specifické destilační přístroje s plochým vrcholem a vodními chladicími plášti, z nichž nejstarší slouží již od roku 1874, což dává destilátu jeho typickou robustnost a olejovitost. Klíčovým pilířem kvality je však exkluzivní partnerství se španělským vinařstvím González Byass, díky němuž má The Dalmore přístup k nejvzácnějším sudům po sherry Matusalem Oloroso. Právě dlouhé zrání v těchto sudech definuje ikonický chuťový profil plný čokolády, pomerančové kůry a koření, který z palírny učinil miláčka aukčních síní a sběratelů po celém světě. I přes dramatické momenty, jako byla exploze muničního skladu námořnictva v areálu palírny během první světové války, si značka udržela status aristokrata mezi whisky, což potvrzují i rekordní prodeje v prestižních domech Sotheby's nebo Bonhams.

Hlavní parametry

Značka	Dalmore
Druh	Single malt whisky
Detail	dokončení zrání ve vyjímecných sudech & Cask finish
Původ	Spojené království , Highland, Skotsko
Přívlastek	NAS & No Age Statement
Výroba	Pot Still
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry, ex-Wine
Alkohol ABV	44,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, odilný destilát
Výrobce	The Dalmore Distillery, Dalmore Alness, Highlands and Islands, Alness IV17 OUT Skotsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.