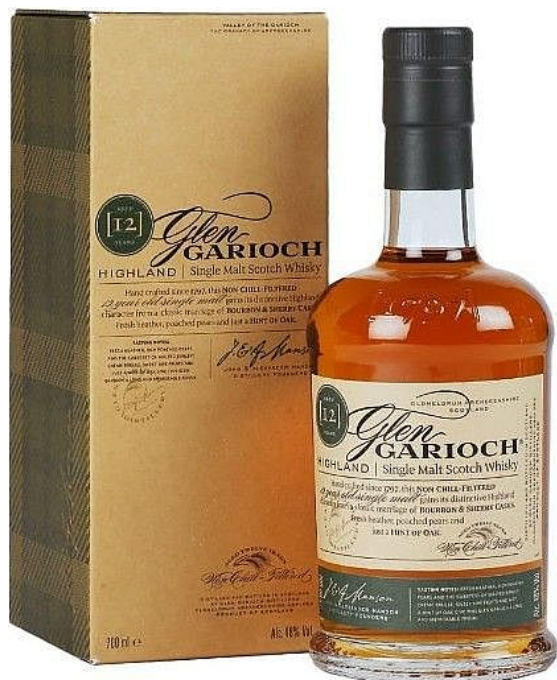


Glen Garioch whisky 12y 48%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



Glen GARIOCH
HIGHLAND | Single Malt Scotch Whisky



EAN

5010496002186

Kód produktu

W0002110

Tato dvanáctiletá single malt whisky z palírny Glen Garioch je vlajkovou lodí této tradiční palírny z oblasti Highland, založené již v roce 1797 v městečku Oldmeldrum. Toto plnění se dodává v klasické dárkové krabičce o objemu 0,7 litru a představuje ideální způsob, jak plně prozkoumat robustní a řemeslný styl této značky. Whisky zraje v kombinaci prvotřídních sudů po bourbonu a po španělském sherry Oloroso, což jí dodává hluboký charakter, v němž se snoubí sladkost s kořenitostí. V souladu s poctivou tradicí Highland whisky se stáčí při síle 48 % alkoholu a zásadně bez filtrace za studena, díky čemuž si v lahvi uchovává maximum esenciálních olejů, plné tělo a přirozenou barvu.

Vůně: Bohatá, hřejivá a vrstevnatá. Dominantní tóny zralých červených jablek, hrušek a pečených broskví se prolínají se sladkostí vřesového medu, toffee a vanilky, které doplňuje závan květin, ječného sladu a jemného koření.

Chuť: Plná, krémová a příjemně pikantní. Na patře se rozvíjí výrazná stopa hnědého cukru, karamelu, sušených meruněk a rozinek, kterou doprovází hřejivý dotek skořice, zázvoru, dubového dřeva a jemná zemitost.

Závěr: Středně dlouhý až dlouhý, hluboký a sušší. Sladké tóny sladu a medu postupně ustupují kořenitým tónům dubu, náznaku hořké čokolády a jemnému bylinnému tónu.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Glen Garioch whisky 12y 48%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

Palírna Glen Garioch, jejíž jméno se správně vyslovuje jako „glen gíry“, patří k nejstarším licencovaným výrobcům whisky ve Skotsku. Založena byla již roku 1797 Thomasem Simpsonem v malebném městečku Oldmeldrum v oblasti Highlands. Umístění nebylo náhodné, protože okolní údolí Garioch je po staletí vyhlášené pěstováním jednoho z nejkvalitnějších sladovnických ječmenů v zemi a palírna má dodnes k dispozici špičkové lokální suroviny. V moderní historii se palírna zapsala jako ekologický a technologický průkopník, když v roce 1982 jako první ve Skotsku přešla na vytápění plynem. Skutečnou raritou však bylo využití odpadního tepla z destilace, kterým palírna vytápěla obří přilehlé skleníky. V nich se průmyslově pěstovala rajčata a Glen Garioch se tak na více než deset let stala jedním z největších producentů rajčat v celém Skotsku, což dodnes zůstává jednou z nejbizarnějších kapitol ve světě whisky. Chuťový profil Glen Garioch prošel radikální proměnou, která rozděluje sběratele na dva tábory. Do roku 1995 palírna používala k sušení vlastního sladu místní rašelinu, takže starší ročníky jsou typicky kouřové, zemité a robustní. Po dočasném uzavření a převzetí japonskou společností Suntory se v roce 1997 provoz obnovil s nakupovaným nakouřeným i nenakouřeným sladem, což dalo vzniknout modernímu, elegantnímu stylu plnému medu, zralého ovoce a hřejivého koření. V roce 2021 se palírna rozhodla pro velkolepý návrat ke kořenům a investovala miliony liber do obnovy tradičních postupů. Znovu zprovoznila historickou humnovou sladovnu a vrátila se k přímému ohřevu destilačních kotlů živým ohněm, což je dnes v průmyslu naprostá vzácnost, která dodává výslednému destilátu těžší a komplexnější tělo. Navíc si palírna zakládá na poctivém přístupu, své základní lahvování nabízí v nadstandardní síle 48 % alkoholu a zásadně whisky nefiltruje za studena ani nedobarvuje karamellem.

Hlavní parametry

Značka	Glen Garioch
Druh	Single malt whisky
Původ	Spojené království , Highland, Skotsko
Výroba	Non chill filtered, Pot Still
Zrání	12 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Alkohol ABV	48,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	Beam & Suntory Unterschweinstiege 2-14 Frankfurt 60549, Německo
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.