

Jura whisky 12y the Bay 44% vol. 1l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN

5013967013520

Kód produktu

W0100888

Whisky Jura 12ti letá "The Bay" je speciální edice, která byla součástí takzvané "Travel Collection", určená především pro bezcelní obchody na letištích a trajektech. Její název odkazuje na zátoku u palírny Tobermory na ostrově Mull, která je jediným přístavem na ostrově. Tato edice je součástí řady, která oslavuje různé aspekty ostrovního života a krajiny. Whisky "The Bay" je ceněna pro svou lehkost a přístupnost, která je typická pro palírnu Jura, ale s jemným a vyváženým profilem, který je ideální pro ty, kteří s whisky z tohoto ostrova začínají. Whisky Jura The Bay byla navržena jako lehká a přístupná single malt. Zrála po dobu minimálně 12 let v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Na rozdíl od jiných verzí neměla výrazná finish v sudech po sherry, což nechalo vyniknout čistému a lehkému destilátu. Stáčela se při síle 44 % alkoholu.

Aroma : vůně je jemná, svěží a lákavá. Dominují tóny medu, sena, čerstvého obilí a vanilky. Objevují se tóny bílého pepře, citrusů (citronová kůra) a jemného ořechového nádechu. V pozadí lze cítit lehký závan mořského vzduchu.

Chuť : na patře je chuť hladká, krémová a vyvážená. Rozvíjí se tóny sladového ječmene, máslových sušenek a karamelu. Cítit je také koření na pečení, medová kaše a jemný náznak hořké čokolády. Textura je jemná, s mírnou slaností.

Závěr : je středně dlouhý, suchý a hřejivý. Přetrvávají v něm tóny koření, vanilky a jemného dubového dřeva, s dlouhotrvajícím a elegantním dozvukem mořské soli.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Jura whisky 12y the Bay 44% vol. 1l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

Palírna Jura se nachází na stejnojmenném ostrově ve vnitřních Hebridách. Je to místo extrémů – na ostrově žije pouze asi 200 obyvatel (kterým se říká Diurachs), ale přes 5 000 jelenů. Tato palírna je jediná na ostrově a tvoří srdce tamní komunity. Palírnu založil Archibald Campbell v roce 1810. Během 19. století změnila majitele a v roce 1901 byla kvůli sporům o pozemky zcela uzavřena a částečně demontována. Po více než 60 letech chátrání se dva místní statkáři rozhodli palírnu obnovit (v roce 1963), aby zastavili vyhlazování ostrova. Najali architekta Delmého Evanse (který navrhl i palírnu Glenallachie) a postavili moderní provoz. Dnes palírnu vlastní společnost Whyte & Mackay (vlastněná filipínským gigantem Emperor Inc.). Jura používá jedny z nejvyšších destilačních kotlů na ostrově (téměř 8 metrů). Vysoké kotle produkují velmi lehký, čistý a jemný destilát, protože těžší alkoholové páry zkondenzují dříve, než se dostanou přes hrdlo. Jura je unikátní tím, že vyrábí jak nenakouřenou (unpeated), tak nakouřenou (peated) whisky. Zajímavostí je, že na severu ostrova Jura napsal George Orwell svůj slavný román 1984. Ostrov popsal jako „naprosto nepřístupné místo“. V roce 2018 palírna zcela změnila svou základní řadu. Typický styl Jury je dnes definován jako kombinace jemného kouře a vlivu sudů po sherry. Pokud bychom ji měli srovnat s ostatními ostrovními whisky (např. z Islay), Jura není tak „drsná“ a medicínská. Je jemnější a přístupnější. Vyznačuje se olejovitou texturou. Často v ní najdete tóny slaneého karamelu, borovicového jehličí, medu a mírného kouře. Je to ideální whisky pro ty, kteří chtějí vyzkoušet ostrovní charakter, ale nehledají extrémní rašelinový „nářez“ jako u Laphroaig či Ardbeg.

Hlavní parametry

Značka	Jura
Druh	Single malt whisky
Detail	dokončení zrání ve vyjímečných sudech & Cask finish
Odrůda	Pedro Ximénez & PX
Charakter	stařené
Zrání	12 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Alkohol ABV	44,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	The Isle of Jura Distillery, Craighouse, Isle of Jura, PA607XT, Skotsko, 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.