

Kilchoman whisky 100% Islay 13th Edition #2023

50%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN	5060210707026
Kód produktu	W0005498

Třináctá edice Kilchoman 100 % Islay Edition je prvním vydáním od roku 2019, u kterého se Anthony Wills (zakladatel společnosti) rozhodl zrát výhradně v sudech po bourbonu. Jednalo se převážně o čerstvé sudy, díky čemuž má whisky krásné vrstvy máslové vanilkové a karamelové chuti, které se krásně kombinují s citrusovou sladkostí destilátu. 100 % Islay whisky byla destilována ze sklizní ječmene z let 2012, 2013 a 2014 a poté zrála minimálně 8 let ve 44 ex-bourbon sudech. Jedná se o limitovanou edici, do lahvi bylo stočeno pouze 13 000 kusů! Obsah alkoholu je 50 % a whisky je lehce rašelinová. Ve vůni a chuti se nadále projevují výrazné vrstvy vanilky, karamelu a citrusové sladkosti.

Barva: zlatá s jantarovými odlesky

Vůně: slad, pečivo, karamelové jablko, banánový chléb, citrusy, levandule, hruška, mořská sůl, náznaky rašelinového kouře

Chuť: čerstvá vanilka, rašelinový kouř, karamel, ječmen, sultánky, dub, třísloviny

Závěr: hedvábná viskozita, máslo, med

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem



Kilchoman whisky 100% Islay 13th Edition #2023

50%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis
Když Kilchoman zahájila v roce 2005 provoz, šlo o první pálenici, kterou na Islay otevřeli od doby, kdy na místě Lagavulin zahájila v roce 1908 provoz Malt Mill. V roce 2002 zahájili projekt Kilchoman - Anthony Wills a Mark French pro společnost Islay Whisky Society poblíž Machir Bay v severozápadní části ostrova. Vybrali si Rockside Farm několik mil od Port Charlotte a pálenice Bruichladdich na západním pobřeží Islay. Podnikatel Anthony Wills se zkušenostmi z vinného odvětví předložil svou představu o nové pálenici na Islay farmářů Marku Frenchovi. Mark se ženou Rohaise hospodařili na farmě Rockside, a když je v roce 2002 začal Wills lákat ke spolupráci, měli už zahájenou transformaci tradičního hospodaření. Rok předtím například uvedli do prodeje gumánský sortiment uzeného hovězího a jehněčího pod značkou Islay Fine Food, takže představa pálenice dobře zapadala do jejich plánů vylepšování místních produktů. Noví partneři začali na projektu pracovat v roce 2002 a o tři roky později byla pálenice připravená. Wills a French si jako konzultanty vybrali Jima Swana, dříve poradce v pálenici Blackwood na Shetlandách a Gwalia ve Walesu, a Johna McDougalla, který se proslavil svou prací pro 19 palíren. ddddddPři cestě do Kilchoman musíte několik mil severně od Bruichladdich zahnout na západ a jet po úzké točité cestě dost opuštěnou krajinou. Farma leží coby kamenem dohodil od Atlantiku, na druhé straně je Kanada. Zařízení pálenice sestává ze záparové kádě, čtyř nerezových kvasných kádí a dvou destilačních kotlů (destilační kotel na mladinu má 2 700 l, kotel na lihovinu 1 500 l). Humnová sladovna poskytuje 40% sladu, zbytek se nakupuje v Port Ellen. Slad z Kilchoman má specifikaci 25-30 ppm, kdežto slad z Port Ellen stejnou jako Ardbeg. Lihovina vyzrává v sudech po bourbonu (85%) a po sherry (15%) ve vlastním skladu s kapacitou 600 sudů. Až bude plná, využijí skladiště v Bruichladdich. V současné době vyrábí Wills pět dávek zápary týdně. Průměrná doba kvašení je 100 hodin. Kilchoman vyrábí okolo 95 000 litrů ročně (zhruba 630 sudů barrel po bourbonu a 40 sudů butt po sherry), což je víceméně její plná kapacita. První destilace se uskutečnila koncem roku 2005. 12. února 2006 vypukl v pálenici požár, ale škody nebyly velké a způsobily jen několikátý denní přerušení provozu. V pálenici je i středisko pro návštěvníky, kavárna a obchod. Pálenici už ročně navštíví asi 10 000 lidí. Když se Kilchoman otevřela, stala se nejzápadnější pálenicí Skotska. Kilchoman představuje naprosto unikátní, tradiční farmářskou palírnu. Farma vznikla jak jsme již zmínili v roce 2005 jako v pořadí osmá palírna na Islay, jediná za posledních 125 let. Za svou relativně krátkou historii ušla značný kus cesty a může být zcela právem považována za jeden z nejzajímavějších nových počínů v oblasti skotské whisky. ttttPalírna s vlastním ječmenem - projekt začal rekonstrukcí malé farmářské vesničky o několika domech na pláži Kilchoman. Filozofie palírny se od samého začátku stala tradiční výroba single malt vycházející z místního podnebí a čerpající ze všech zdrojů, které bohatá skotská příroda nabízí. Kilchoman jako jediná palírna ve Skotsku používá vlastní vypěstovaný ječmen. Výroba je pojata opravdu v tradičním stylu. Fermentace probíhá v dřevěných kádích, k vytápění se používá lokální rašelina, destilační kotel je zahříván otevřeným ohněm a celý proces provází místní voda, která protéká rašelinistěm. Zrání probíhá z 80% v sudech od Bourbonu z Kentucky a z 20% v sudech od Sherry Oloroso. Zbytky ječmenu, které vznikají jako vedlejší produkt, jsou používány jako hnojivo na farmářských polích nebo jako krmivo pro místní dobytek. Kilchoman je zároveň nejmenší palírnou ve Skotsku s roční produkcí 100 000 litrů whisky, což je zhruba týdenní produkce ostatních skotských palíren. Kilchoman není ojedinělý pouze v systému výroby, ale i v tom, že vyrábí pouze jeden produkt a to single malt. Palírna poprvé naplnila sudy 14. prosince 2005 a v roce 2009 začala stáčet svou první 3 roky starou single malt whisky. Postupně má Kilchoman v úmyslu do své kolekce zařadit 5, 8, 10 a 12 let starou skotskou. Poznávací značkou palírny pak má být spojení karamelového aroma s různými stupni kouřovitosti.

Hlavní parametry	
Značka	Kilchoman
Druh	Single malt whisky
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Ročník	2023
Přívlastek	Release & vydané v daném roce
Charakter	nakoufené
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
Alkohol ABV	50,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba
LMIV & Doplnkové parametry	
Zákonně zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	Kilchoman Distillery Company Limited Rockside Farm Isle of Islay Argyll, 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.