

Loch Lomond whisky 18y Caramel Apple & Smoke

46%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN

5016840239215

Kód produktu

W0003465

18-ti letá jednosladová skotská whisky Loch Lomond zrála v těch nejlepších dubových sudech, které si v té době vybral Tommy Wallace, mistr Cooper. Čas a příroda umožnily vyzdvihnout sladší charakter dřeva s jemným charakteristickým nádechem rašeliny a kouře, který zajišťuje vyvážený závěr. Aby přirozené vlastnosti whisky vynikly, tato 18letá je bez karamelového barviva a chladivé filtrace.

Nos: Vůně zeleného jablka a grapefruitu se spojí, než se projeví charakter zimolezu a zralého dubu.

Chuť: Elegantní dřevěné tóny opékaného dubu a krabičky od doutníků se stávají zeleným ovocem s jablkem a angreštem.

Závěr: Dlouhý závěr se sušeným čajem a tabákovými listy v rovnováze s jemnou léčivou rašelinností a dřevěným kouřem.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Loch Lomond whisky 18y Caramel Apple & Smoke

46%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

Palírna Loch Lomond byla založena v roce 1965. Moment, vykřikne teď jistě všímavý čtenář a mávaje svou lahví whisky Loch Lomond ukazuje nápis Since 1814. Tak jak to tedy s tím datem založení je? 1814 nebo 1965? Věc se má takhle. V roce 1814 opravdu na severních březích stejnojmenného jezera vznikla palírna Loch Lomond. Informací o ní však máme málo a ani se s určitostí neví, v jakém roce byla uzavřena. Jisté však je, že palírna, kterou dnes navštívíme leží na jižní straně jezera, minimálně 30 kilometrů od původního místa, a není známa žádná spojitost s palírnou z roku 1814. Za jejím vybudování stojí Duncan Thomas, americký majitel palírny Littlemill a společnost Barton Brands z Chicaga. Výroba začala v palírně o rok později a v roce 1971 byl Duncan Thomas vyplacen. V roce 1984 však byla palírna, stejně jako mnoho jiných, uzavřena. O rok později ji koupila společnost Glen Catrine Bonded Warehouse a za další dva roky se výroba opět rozjela. V roce 2014 se dostala do majetku Exponent Private Equity a v roce 2019 palírnu kupuje čínská investiční společnost Hillhouse Capital Management. Whisky z palírny Loch Lomond byla dlouho považovaná za levnou whisky kde většina produkce putovala do míchaných whisky všech různých značek. Novým majitelům a master blenderovi Michaelu Henrymu se však povedlo vytvořit značku, jejíž prodeje se za poslední dekádu zvýšily o 200 %, a které se prodá téměř 1 milion lahví ročně. Za tímto úspěchem stojí změna v základní řadě a nový design (poslední změna proběhla na jaře roku 2022) a také sjednocení produkovaných značek Inchmurrin a Inchmoan, reprezentující různé styly whisky Loch Lomond. Unikátnost palírny - při stavbě byla palírna vybavena dvěma kotli typu Lomond, které na vrcholu nemají tradiční výparník. Místo toho jsou osazeny rektifikační kolonou s kondenzačními deskami, které lze různě nastavovat a měnit tak charakteristiku destilátu. V roce 1990 v palírně uvedli do provozu druhý pár kotlů Lomond. O 4 roky později pak byly nainstalovány dvě destilační kolony na obilnou whisky. V roce 1998 se palírna rozrostla o jeden pár tradičních destilačních kotlů. V roce 2007 ještě přibyla destilační kolona (coffey still) na single malt whisky, která se však kvůli použití kolony nemůže oficiálně nazývat single malt, a třetí pár kotlů typu Lomond. Dohromady tak v palírně naleznete 11 destilačních zařízení, čtyřech různých typů.

Hlavní parametry

Značka	Loch Lomond
Druh	Single malt whisky
Původ	Spojené království , Highland, Skotsko
Charakter	nakouřené
Zrání	18 let, v dubových sudech, ex-Bourbon
Alkohol ABV	46,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
EU Distributor	DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika
Výrobce	Loch Lomond Distillery Lomond Estate Alexandria Scotland, G83 0TL, 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.