Octomore whisky 10.2 Edition panák 56.9% 0.02l

» Whisky Skotská na baru



Kód produktu	BARW0770

Aby jste si mohli ochutnat vyjímečné pálenky v klidu domova, připravili jsme pro Vás možnost osobního odběru kdy si panáka můžete odnést v minilahvičce, případně i s věnováním. Tento servis poskytujeme pouze v případě osobního odběru u nás na baru a není možné tyto lahvičky posílat dobírkou.

Cena minilahvičky 0,02 l případně 0,04 l a víčka je účtována zvlášť podle platného ceníku. Etiketa bude nalepena na místě za Vaší přítomnosti.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Octomore whisky 10.2 Edition panák 56.9% 0.02l

» Whisky Skotská na baru

Popis

Octomore 10.2 je mistrovskou ukázkou toho, jak může čas a vzácné sudy zkrotit nejkouřovější destilát světa. Tato pětiletá whisky, původně určená výhradně pro cestovní ruch (Travel Retail), v sobě spojuje drsnou sílu Islay rašeliny s aristokratickou elegancí nejslavnějších sladkých vín Francie. Octomore 10.2, vydaná v roce 2019, je fascinujícím důkazem, že věk pěti let je pro Octomore ideálním bodem, kdy se dravost rašeliny potkává s hloubkou sudu. Destilát byl vytvořen ze 100% skotského ječmene (pevninského), který byl nakouřen na 96.9 PPM (parts per million fenolů). Ačkoliv je tato hodnota nižší než u některých jiných edic, díky specifickému zrání působí whisky neuvěřitelně vrstevnatě a intenzivně. Unikátnost této edice spočívá v jejím dvoufázovém zrání. První čtyři roky odpočívala v sudech prvního plnění (first-fill) po americké whiskey (bourbonu). Poslední, pátý rok však strávila v sudech po legendárním francouzském sladkém víně Sauternes. Tato kombinace je pro Octomore typická pro řadu .2 – sudy po Sauternes dodaly whisky neuvěřitelnou hloubku, ovocnou sladkost a medovou texturu, která tvoří dokonalý protipól k suchému, minerálnímu kouři z Islay. Barva: sytě jantarová se zlatými odlesky Vůně: bohatá kombinace nektarinek, opáleného dubu a medu, která se prolíná s výrazným rašelinovým kouřem a mořskou solí Chuť: viskózní a plná, tóny broskví, ananasu a vanilkového krému vyvážené popelavým kouřem, dehtem a náznakem dřevitého koření Závěr: neuvěřitelně dlouhý, hřejivý a komplexní, kde se sladkost sušeného ovoce setkává s nekonečným dozvukem suchého kouře Palírna Bruichladdich u řady Octomore 10 záměrně zvolila heslo „Méně je více“ (Less is More), kdy se zaměřili na nižší hodnoty PPM (pod 100), aby demonstrovali, že kouřovost není jen o číslech, ale o kvalitě destilace a harmonii s použitými sudy. Palírna Bruichladdich (vyslovováno brů-ich-laddy) je považována za „rebelujícího génia“ skotského ostrova Islay. Na rozdíl od svých sousedů se nesoustředí pouze na kouř, ale na koncept terroir, tedy vlivu půdy, ječmene a podnebí na výslednou chuť. Palírna byla založena v roce 1881 bratry Harveyovými. Na tehdejší dobu šlo o revoluční stavbu – zatímco ostatní palírny vznikaly přestavbou farem, Bruichladdich byla postavena „na zelené louce“ jako moderní, sofistikovaný provoz z vápence. V průběhu 20. století palírna několikrát změnila majitele a v roce 1994 byla dokonce uzavřena (zakonzervována). Zlom nastal, když ji odkoupila skupina investorů v čele s Markem Reynierem a legendárním mistrem destilérem Jimem McEwanem. Ti odmítli moderní počítačové systémy a rozhodli se používat původní viktoriánské vybavení, které v palírně funguje dodnes. Od roku 2012 patří pod křídla skupiny Rémy Cointreau, která však palírně ponechala naprostou svobodu v experimentování. Bruichladdich je první palírnou, která u každé láhve zveřejňuje detailní „rodokmen“ (složení, typy sudů, původ ječmene). Nepoužívají žádné počítače. Vše se ovládá ručně, sluchem a čichem. Jako jedna z mála palíren na světě drží prestižní certifikát udržitelnosti a etického podnikání. Veškerá jejich whisky je Non-Chill Filtered a bez přidaného karamelu. Zatímco základní řada Bruichladdich je paradoxně nenakouřená, řada Octomore (uvedená v roce 2008) drží titul nejvíce nakouřené whisky na světě. Zatímco běžné nakouřené whisky (jako Laphroaig) mají kolem 40-50 ppm (částic fenolu na milion), Octomore běžně dosahuje hodnot přes 100 ppm, přičemž edice 08.3 dosáhla rekordních 309 ppm. Téměř všechny edice Octomore zrají pouze 5 let. Důvodem je snaha zachovat „syrovou sílu“ a čistotu rašelinového kouře, který se dlouhým zráním v sudu postupně zjemňuje. Číslování edic: X.1 (The Control): Je to „kontrolní“ vzorek. Vždy se používá skotský ječmen z pevniny a zraje výhradně v sudech po americké whiskey (Bourbon). Ukazuje čistý charakter Octomore. X.2 (The European/Wine): Tady mistr destilér experimentuje. Často jde o směs sudů z evropského dubu (Sherry, Portské) nebo vinných sudů (Sauternes, Amarone, Cognac). Tyto whisky jsou ovocnější a hlubší. X.3 (The Islay Barley): Toto je nejdůležitější kategorie pro milovníky terroir. Ječmen pochází jen z farmy Jamese Browna na Islay. Protože je výnos z ostrovního ječmene nižší a doprava dražší, bývají tyto edice dražší a sběratelsky velmi žádané. Často se u nich používá kombinace sudů bourbon/víno. X.4 (The Virgin Oak): Tato edice se neobjevuje v každé sérii (např. u série 12 a 13 chyběla, ale u 14.4 a 15.4 je). Jde o extrémní interakci destilátu s čerstvým, nepoužitým dubem, což dodává whisky tóny čokolády, tabáku a silného koření. Název pochází od nedaleké farmy Octomore Farm, která v 19. století provozovala vlastní malý lihovar. Bruichladdich si tento název propůjčila pro svou experimentální řadu, aby vzdala hold historii místního zemědělství.

Hlavní parametry

Značka	Octomore
Druh	Single malt whisky
Detail	dokončení zrání ve vyjímečných sudech & Cask finish
Charakter	nakouřené, stařené
Původ	Spojené království , Islay, Ostrovy, Skotsko
Zrání	5 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Wine
Příchuť	Kouř
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated
Balení	dárkové, krabička & tuba, plechovka
Alkohol ABV	56,90 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	E. Remy Martin & Co , 20 Rue de la Société Vinicole, 16100 Cognac, Francie