

Octomore whisky 10.4 Edition 63.5%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN

5055807412247

Kód produktu

W0003622

Octomore 10.4 je odvážným experimentem, který popírá tradiční představy o zrání whisky. Tato neuvěřitelně mladá, tříletá whisky je ukázkou syrové síly, kde se extrémní kouř střetává s agresivní sladkostí panenského dubu, což vytváří jeden z nejintenzivnějších chuťových profilů v historii celé značky.

Octomore 10.4, vydaná v roce 2020, je unikátním zástupcem desáté řady. Zatímco standardem pro Octomore je pětileté zrání, edice 10.4 zrála pouze 3 roky. Tento krok byl záměrný – mistr destilér Adam Hannett chtěl zachovat maximální dravost destilátu z ječmene odrůdy Concerto, který byl v roce 2016 nakouřen na 88 PPM. Ačkoliv je hodnota PPM nižší než u jiných edic, mladý věk v kombinaci s vysokým obsahem alkoholu 63,5 % vytváří pocitovou kouřovost, která je naprosto ohromující. Klíčem k charakteru 10.4 je zrání v panenském dubu (Virgin Oak). Whisky strávila celou svou tříletou cestu v sudech z francouzského dubu (Limousin), které nebyly nikdy předtím použity pro zrání jiného alkoholu. Panenský dub je extrémně aktivní a do destilátu uvolňuje obrovské množství taninů, barvy a sladkých dřevitých tónů během velmi krátké doby. Výsledkem je whisky, která svou hloubkou a strukturou působí mnohem starší, než napovídá údaj na etiketě, a nabízí fascinující kontrast mezi mladistvou dravostí Islay rašeliny a ušlechtilostí francouzského dřeva.

Barva: sytě zlatá se záblesky leštěné mědi

Vůně: bohatá a hluboká s tóny hořké čokolády, pražené kávy, tabáku a vanilkového krému, které se proplétají se suchým kouřem a spáleným dřevem

Chuť: viskózní exploze koření a kouře, kde dominují tóny chilli, skořice a hřebíčku, následované sladkostí javorového sirupu, kůže a popela

Závěr: extrémně dlouhý, hřejivý a suchý s neutuchajícím dozvukem dubového třísla, dehtu a sladkého dřevitého koření

Edice Octomore 10.4 byla první v historii, která byla označena jako „Virgin Oak Single Cask“ (ačkoliv šlo o malou šarži z 28 sudů), čímž palírna Bruichladdich podtrhla unikátní interakci mezi čerstvým dřevem a kouřem, kterou nelze napodobit u žádného jiného typu zrání.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Octomore whisky 10.4 Edition 63.5%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

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 žádné 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 vyjimečných sudech & Cask finish
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Spojené království , Islay, Ostrovy, Skotsko
Příchuť	Kouř
Charakter	nakouřené
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated
Zrání	3 roky, v dubových sudech, ex-Bourbon
Alkohol ABV	63,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, plechovka

LMIV & Doplnkové parametry

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