

Olika fat

Kaj/Pär

Wasa Whisky Sällskap

2020-03-20

# Glas nummer 1

**Akashi 3 YO**

Sake Cask

Singel cask

Alkoholhalt 50%, 50 cl

Art.nr 80302

Pris 1185 kr



# Akashi

Akashi är namnet på orten där destilleriet White Oak är beläget i ett fridfullt bostadsområde vid kusten, inte långt från Kobe.

Bolaget heter Eigashima och producerar framför allt sake och shochu. Blended whisky har producerats ett bra tag men single malt buteljerades först år 2007

White Oak Distillery har lagt vikt på att förnya sig med olika fat. Röd vin, tequila, Mizunara, Cognac, Wild Turkey bourbon, Oloroso mm.

# Akashi

## **Doft:**

Malt, valnötter och vaniljyoghurt som du lämnade på bänken över natten. Senare finns det lite torv som också kommer igenom, men det är inte särskilt uttalat.

## **Smak:**

Bittersöta apelsiner och en fruktkorg är det första som slår dig. Ge det några sekunder till för en sammetlen blandning av choklادتäckt banan, päron och äpplen.

## **Eftersmak:**

Läder, svarta teblad och en underbar mild torv, lång.

# Glas nummer 2

**Balvenie 12 YO**

American oak cask

Alkoholhalt 43%,  
70 cl

Pris: 579 kr. Taxfree



# Balvenie 12 YO

The Sweet Toast of American Oak, är den första whisky i Balvenie Stories-kollektionen. I kraftigt rostat amerikanska nya ekfat (så kallad virgin wood) från Kelvin Cooperage in Louisville, Kentucky.

Den amerikanska eken (*Quercus alba*) har annorlunda egenskaper än andra ekarter. Den innehåller en speciell lakton som ger intensiva smaker av kokos och vanilj. När faten kom till Balvenies eget tunnbinderi brändes de en andra gång med en extra djup rostning för att väcka så mycket smakämnen som möjligt ur sin cellulosasömn. När faten så småningom slocknat fördes de till Balvenies tapprum där de fylldes med traditionell Balveniewhisky, som till största delen lagrats på refilled bourbonfat i minst 12 år. Därefter slutlagrades whiskyn under flera månader på de nya smakintensiva faten.

# Balvenie 12 YO

The Sweet Toast of American Oak är en fruktig whisky fylld av vanilj, gräddkola och kokos. De klassiska Balveniesmakerna får i den här berättelsen en rejäl överväxel. Honungen är tydligare, frukten fruktigare och kokosvaniljen omfamnar de kryddiga ektonerna med den lilla rostningsröken på ett sätt som bara ny amerikansk ek kan åstadkomma.

# Glas nummer 3

**Glengoyne Balbaína**  
European Oak  
Oloroso Sherry Cask

Alkoholhalt 43%,  
100 cl

Pris: 609 kr Taxfree





# Glengoyne Balbaína

## Handgjord

Våra coopers i södra Spanien är väktare av ett gammalt hantverk. Stavarna är formade och hopfogade i fat, sedan mjukade med vatten och rostat med eld - precis som de alltid har varit.

## Finaste sherryfyllda

Faten fylls med den finaste oloroso sherryen. I upp till tre år kommer sherryen att krydda behållaren: Raffinera ekens karaktär och mjuka den i beredskap för Glengoyne Highland Single Malt.

## Levereras till Dumgoyne

Efter sex långa år töms faten – sedan lastas de in för resan till Dumgoyne, äntligen är de redo att fyllas med vår sprit och mogna i det svarta mörkret i våra stenbyggda lager.

## Från ekskogar

Bra ek kan inte jäktas. Det tar minst 70 år för ett ekträd att bli äldre i skogen i norra Spanien och Appalachierna i Förenta staterna - och ytterligare sex innan den når vårt destilleri.

## Quarter cut ekstavar

Att skära en ekstav är inte som att såga färdigt virke. Efter gammal tradition, är trädet indelat och staven sågas rakt över trädets ringar. Detta håller dem vattentäta - och sprit-täta.

## Soltorkad

Det kan ta nästan tre år för stavarna att torka naturligt under den spanska solen. En oacceptabel väntan för vissa. Men hos Glenoyne har tålamod sina fördelar.

# Glengoyne Balbaína

## Tasting Note från Master of Malt

**Doft:** Chokladapelsin, salt kex, en antydning till sötma med rött vin.

**Smak:** jordnära kryddnejlika och kanel, tugga dadlar, en touch av cantaloupe.

**Eftersmak:** Brunt socker, mjuk ek, en touch av citrusskal.

# Glas nummer 4

**Tamdhu 2004**

Singel cask

European oak firrs fill sherry  
cask

Alkoholhalt 55,5%

70 cl

Pris: 1990 kr, Taxfree



# Tamdhu 2004

European oak firts fill sherry cask.

En tappningen av Tamdhu för Cinderella Whisky-mässan.

Destillerad den 17 juni 2004, mognad i första fyllning sherry fat #5248 och fylld i flaskor i december 2017 för Vinking line Cinderella Whisky Fair 2018 10-årsjubileum

**Tamdhu 2004**

# Glas nummer 5

## Jura 18 YO

American White Oak Ex  
Bourbon Barrels and  
Premier Grand Cru  
Red Wine Barriques

Alkoholhalt 55 %,  
70cl

Pris 889 kr Taxfree



# Jura 18 YO

En speciell utgåva av Isle of Juras 18-åriga whisky, som endast finns i Taxfree butiker. Lagrades ursprungligen i amerikansk ek ex. bourbonfat innan en finish i Premier Grand Cru Classé Bordeaux- fat som brukade innehålla högklassigt Bordeaux vin. Masterblender Richard Paterson känner sina vinfat, och här lägger han till lager av rik krydda och mjuk röd frukt till Juras salta och kryddig anda.

# Jura 18 YO

Doft: Aromer av kola, tropiska frukter och kanel.

Smak: Smaker av rik svartskogsfrukt, kakao och kaffe



# Glas nummer 6

**Ardmore 20 YO**

1st Fill Bourbon Casks  
& Ex-Islay Casks

Alkoholhalt 49,3%

Pris 795 kr



# Ardmore 20 YO

William Teacher, behövde ett stadigt utbud av whisky för att stödja deras berömda blandning - Teacher's Highland Cream. Så hans son Adam grundade Ardmore destilleri 1898 i Highlands of Aberdeenshire. En av de saker som gör Ardmore så unik är att de är en av få Highland-destillerier som torkar sin malt med torvrök. Så deras Single Malts smakar som en hybrid av en fruktig Speyside och en mild Islay. I flera år gick all produktion i blandningar. Nu ägs av Beam Suntory, de har också fyra, populära Core Malt-utgåvor och enstaka specialutgåvor.

Doft: smörkola, rostad muskot, fikon sylt, vanilj, söta kokta äpplen, torvrök och apelsinskal.

Smak: Söt, torr, fräsch, vanilj och rökig.

Eftersmak:

Mild men lång med torv och sötma.

AUKTION