



# Glengoyne 18 YO

**Art.nummer** 9026032

**Pris exklusive moms** Se prislista

**Storlek** 700 ml

**Varukategori** Sprit

**Smaktyp** Ingen rökighet

**Producent** Glengoyne

**Land** Skottland

**Region** Highland

**Råvaror** Mältat korn

**Alkoholhalt** 43%

## Smakbeskrivning

Mycket komplex, stor doft med initial fruktighet påminnande om mosade röda äpplen, knäck, romrussin-gräddglass och smörbrynta mandlar. Mycket fyllig, initialt skarp, torr smak där toner av bittersöt apelsinmarmelad växer fram och växlar plats med nötiga, knäckiga toner och tydlig avrundad farkaraktär.

## Serveringstips

Pekinganka, macarons, schwarzwaldtårta, banoffee-pie

## Övrigt

Highlands sydligaste destilleri endast drygt en halvtimmes bilfärd från Glasgow. Glengoynes kännetecken är sofistikerat raffinemang där du så snart du hittat ord för nyanserna dyker nya intryck upp. Litet som vinvärldens topp-bourgogner om vilka brukar sägas att de är de lättaste att känna igen men svåraste att beskriva. En beskrivning ofta använd om dem gäller även Glengoyne- "En stålhand i silkesvantar". En unik kombination av kraft och koncentration med sammetslen känsla. Kornmalten lufttorkas och är aldrig i närheten av torvrök. Rökighet i whisky har definitivt berättigande och huruvida man gillar det eller ej är en smaksak. Men, den kan användas för att dölja och "blanda bort" ekfat som kanske inte håller yppersta kvalitet. Tidigare var sherry-fat det helt dominerande för whiskyindustrin. Men i takt med att sherrykonsumtionen sjunkit har tillgången till faten minskat och priserna på dem ökat och bourbon-fat har blivit de dominerande. Glengoyne håller fast vid traditionerna och använder fortfarande stor andel sherry-fat. För att försäkra sig om tillgång till fat har man nära samarbete med en sherryproducent som för deras räkning lagrar Oloroso-sherry i faten under drygt två år. En mörkare, inte sällan sötad smakrikare sherry med mycket karaktär. Men Glengoyne börjar tidigare än så, innan sherryn lagras i faten har de redan torkats utomhus i Spanien under fyra år. Fatlagringen för femtonåringen är: 35 procent förstagångs-fat (first fill) sherry-fat, 15 procent first fill sherry-fat av amerikansk ek, resten är fat av blandat ursprung använda några gånger tidigare.