



Glengoyne 21 YO

Art.nummer 9011873

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

Komplex, harmonisk doft med tydlig karaktär av sherryfat, inslag av torkad frukt, valnötter, lakritsfudge, pomerans och mörk choklad.

Serveringstips

Mycket lättklädd framför en sprakande öppen eld i gott sällskap, att meditera över eller till Vivaldis "De fyra årstiderna" vilka du alla kommer hitta intryck av

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 sherry lagras i faten har de redan torkats utomhus i Spanien under fyra år. Den 21-åriga är lagrad enbart på sherry-fat, till allra största delen förstagångs-fat (first fill) med en liten andel fat använda några gånger tidigare.