

Lochlea Our Barley Single malt Whisky

De udvalgte fade har stor indflydelse på whiskyens smagsprofil og til Lochlea "Our Barley" bruges tre forskellige fadtyper:

33% First Fill Bourbon - 33% First fill Oloroso - 33% STR Cask

STR Cask betyder "Shaved, Toasted, Re-Charred". Ved denne proces tager man et fad, der har været brugt til lagring, fjerner enden af fadet, så man kan komme til at "barbere" fadet indvendigt. Derved skabes en kombination af "mættet og jomfruligt egetræ". Fadet er så toasted og re-charred, hvilket giver whiskyen søde noter af frugt og karamel.

Lochlea "Our Barley" er et smukt sammensat glas, hvor alle tre fadtyper giver plads til, at smage malten og ikke kun fade. Idet man smager både mærker og føler, man det smukke, åbne landskab i Lowland hvor Lochlea Distillery ligger omringet af kornmarker, der en dag giver malt til den næste produktion. Jeg kan godt forstå Robert Burns faldt godt til ro på denne plads og måske på denne matrikel skrev "Auld Lang Syne" med ordene:

"Should auld acquaintance be forgot,
and never brought to mind?
Should auld acquaintance be forgot,
and auld lang syne?"

Tommy Oddmar Seilen, 10.06.2022



Duft: Frisk malt som i Digestive-kiks, lynghonning og pærer.

Smag: Syltede pærer, vanilje, Short Bread og smagen af godt træ.

Eftersmag: Cremet, god smag af malt og med et hint af hvid peber.



Fakta

Type: Whisky

Produktionsland: Skotland

Flaskestørrelse: 0,70l.

Alkoholstyrke: 46%



info@billsbar.dk - www.billsbar.dk  **billsbardk**

BTB Vin & Spiritus

Showroom - Højbakken 11, Dalby
4690 Haslev - Tlf. 40 17 93 60