

GLENGOYNE 10 YEARS OLD MALT 5 CL

STORBRITANNIEN

Blød og lækker

Denne whisky er den perfekte introduktion til de mange skønne varianter Glengoyne har at byde på. Den har en smuk klar og frisk gylden gul farve. Duften byder på søde aromaer af karamel og popcorn fulgt af lette søde toner og friske grønne æbler. Smagen er ren og leverer grønne æbler og et klart hint af sød lakrids. Eftersmagen er vedvarende med noter af mandler og malt. Serveringstemperatur: 10-20°C.

Fremstilling

Det over 175 år gamle skotske Highland destilleri bruger "Golden Promise" Malt, som er kendt for sit meget lave udbytte og utrolig høje kvalitet. Til forskel fra de fleste "Single Malt" Whiskys har Glengoyne bevaret essensen af maltsmagen ved at lufttørre byggen i stedet for at tørre med røg fra tørv. Whiskyen er baseret på prisvindende malt og er et produkt af utraditionelle processer, bemærkelsesværdige ingredienser samt stolthed og passion hos de personer, der er involveret i produktionen af denne skønne whisky. Resultatet er en subtil og kompleks whisky, som har bevaret alle de delikate aromaer og smagsstoffer fra malten. Hos Glengoyne er destilleringen langsommere end noget andet sted i Skotland, og whiskyen lagrer på særligt udvalgte sherryfade, i dette tilfælde i hele 10 år.

Om Producenten

Glengoyne er ét af de fornemste destillerier i Skotland for ikke at sige i verden. Destilleriet ligger i en dal fyldt med træer nær en lille flod, der løber ud i den kendte flod Loch Lomond lidt uden for Glasgow i det vestlige Skotland. Glengoyne har sit navn fra "Glen Guin" og er en af de førende producenter af Premium Malt Whisky i verden. Whiskyen fremstilles efter gamle stolte traditioner. Glengoyne fik sin licens i 1833 og er klassificeret som et Highland destilleri, selvom det ligger lige på grænsen. Destilleriet har haft skiftende ejere, men det har ikke haft betydning for deres unikke og særegne whisky. De gamle metoder, der bruges, er overleveret fra generation til generation for at holde fast i skabelsen af en kompleks whisky med delikate smagsoplevelser, der til fulde får lov at komme til live i de endelige produkter.

