

OCTOMORE 7.3 ISLAY BARLEY PPM: 169



オクトモアの中のオクトモア

- 世界で最もヘビリー・ピーテッドなウイスキーのシリーズ
- 数量限定
- 2009年収穫のオックスブリッジ種大麦を使用
- バーボン樽、リベラ・デル・ドウエロ(スペインワイン)樽で熟成
- 5年熟成
- フェノール値169PPM
- カスク・ストレングス:アルコール度数63%
- すべての期間アイラ島で熟成
- ノン・チルフィルター
- 着色料無添加

特徴

エレガント、パワフル、深く誇り高きアイラ島のDNA。

香り

まず、紛うことなきピートスモークの ATTACK から始まり、自然の気と波飛沫、それからレモンケーキへと続く。この海の香りはロソインダール湾沿岸での熟成が生み出す、特徴的なアロマだ。グラスを手で包み込んで温めると、アプリコットジャム、焦げたトフィー、ヴァニラ、キンポウゲとユリが立ち上がり織り交ぜられていく。

味わい

カスクストレングスでありながら、職人の芸術作品ともいべきリッチでサテンのようなスムーズな舌触り。最初はピートスモークとアメリカンオークが結びついた甘さと潮気が唇に感じられる。それからアルコールの強さが熱気を呼び起こし、桃、アプリコット、メロン、ジンジャーシロップの幾重にも重なる風味があらわになる。それからアイラの大麦とトーストしたオーク由来の野生のタイムやミント、キンポウゲで満たされてる。

色

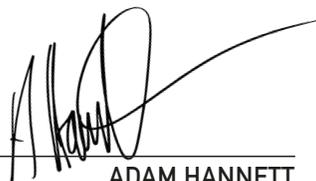
日灼けした砂浜。

フィニッシュ

この一杯は、ブルックラディのアイラへの想い、徹底して時間をかけた蒸留の全てを物語っている。ピートスモークと潮は力強く弾けながら、優しく複雑でもある。アイラで育った大麦は、他のどこにもない個性をもたらしている。長時間にわたるハードワーク、強い意志と技術の極致であるこのウイスキーは、グラスが空になったあとも永遠に続くかの如く、舌の上でピートの煙をくゆらせる。

ムード

追い風を受けながらアイラ島の砂浜を歩く。足元を、潮気をたっぷりと含んだ砂が吹き抜ける。暖炉でピートが燃える、あたたかな我が家へ戻っていく一満ち足りた気持ちで。



ADAM HANNETT
HEAD DISTILLER

BRUICHLADDICH

PROGRESSIVE HEBRIDEAN DISTILLERS