

THE DALMORE 18 YO ДАЛМОР 18 ЛЕТ



Односолодовый виски

Зона производства: Шотландия, Хайленд

Выдержка: 18 лет

Содержание алкоголя: 43%

Объем бутылки: 0,7 л

Дистиллерия Dalmore расположена в живописных горах Шотландии, на северном берегу залива Firth of Cromarty. Dalmore занимается производством исключительно односолодового виски с 1839 года. Именно в 1839 году дистиллерия и была основана Александром Мэтисоном. В течение почти ста лет она находилась в собственности клана Маккензи. Украшающая каждую бутылку голова оленя взята с герба рода Маккензи.

История гласит, что в 1263 году Колин из Кинтейла, глава клана Маккензи, спас на охоте короля Александра III, убив оленя одной стрелой. В благодарность король предоставил ему право изображать на гербе голову оленя с двенадцатью ответвлениями на рогах.

Несмотря на то, что дистиллерия сменила владельцев, определяющее влияние клана Маккензи на производство виски проявляется и по сей день. Сохранился стиль виски, рецептура его производства и даже старинное оборудование.



Особенности производства: виски производится классическим методом двойной перегонки в медных кубах. Некоторые перегонные кубы, установленные на заводе, датируются 1874 годом. Необычна конструкция кубов: некоторые из них имеют плоские вершины, а не привычную «лебединую шею», что позволяет делать спирты более тяжелыми и мускулистыми. Некоторые кубы имеют уникальные водные внешние цилиндры вокруг "шей", которые обеспечивают постоянное охлаждение меди и более тщательную очистку спиртов.

Виски выдерживается в дубовых бочках не менее 18 лет. Первые 14 лет напиток проводит в американских бочках из белого дуба, в которых выдерживался бурбон. Остаток лет он додерживается в 30-летних бочках Матусалем, из-под хереса Олоросо от производителя Гонсалес Биасс.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast – 93 балла;

Cellar Tracker – 93 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: янтарный.

Аромат: в аромате выражены ноты ванили, темного шоколада, апельсина и корицы.

Вкус: во вкусе выделяются нюансы темного шоколада, засахаренных цитрусов, богатый кофейный тон с нотами ореховой пасты и гвоздики. В послевкусии вновь чувствуются цитрусовые, дуб и специи. Этот виски демонстрирует не только эволюцию напитка в течении срока выдержки, но и значимость, силу влияния бочки на напиток.

Способы употребления: виски прекрасен в чистом виде или с сигарами. Особенно хорошо сочетается с говяжьей вырезкой под соусом, крем-брюле со сливой и лаймом и горьким шоколадом.

