

The Dalmore har Skottlands eldste destillasjonsapparater med vannavkjøling. 60% av produksjonen blir lagret på spansk eik som tidligere har vært brukt til mørk- og sødmefylt sherry. 40% blir lagret på brukte amerikanske bourbonfat. Destilleriet ligger i Inverness, helt nord i Highland, og er verdensberømt for sin silkemyke og balanserte stil.

WHYTE & MACKAY

Dalmore Port Wood Reserve

Produktbeskrivelse

«En suveren whisky som viser et mangfold av eksotiske smaker – en komplett åpenbaring!»

Richard Paterson

Master Distiller, The Dalmore

The Dalmore Port Wood Reserve starter modning på amerikansk hvit eik (ex-bourbon-fat). Deretter splittes det dyrebare brennevinet, 50% fortsetter på ex-bourbon fat og 50% flyttes til gamle Tawny Port pipes fra Grahams vingård i Portugal. Siste modning blandes whiskyen sammen igjen for å avstemme smakene før flasketapping.

Aroma: Søte røde bær, bitter appelsin, fruktig stil og myk karamell.

Smak: Nektariner, kremet karamell, brente kastanjer og kaffe.

Finish: Fylldig plommesmak, sultanas (lyse frøfrie rosiner), røde appelsiner og syltede kirsebær.



46.5%

Bruksområde

Utmerket til desserter, sjokolade og kaffe.

FAKTA

Vinmonopol nr	11599901
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	70 cl
Pris Vinmonopolet	969.93
Veil.pris Horeca eks. mva	786.05
Råstoff	Maltet Bygg
Serveringstemperatur	Romtemperert