

PORT CHARLOTTE

HEAVILY PEATED ISLAY SINGLE MALT

OLC: 01

2010



ADAM HANNETT
HEAD DISTILLER

PORT CHARLOTTE
CASK EXPLORATION SERIES:
OLC: 01 2010.

Die hohe Nachfrage sowie diverse wirtschaftliche Umstände haben im 21. Jahrhundert dazu geführt, dass Sherryfässer sehr selten und teuer geworden sind. Der Markt wird mit Imitaten überflutet und so erscheint uns die direkte Zusammenarbeit mit den besten Bodegas Spaniens als der einzige Weg, um an echte, traditionelle Sherryfässer zu kommen.

Unsere Zusammenarbeit mit Jan Pettersens Fernando de Castilla ist

das beste Beispiel für eine funktionierende Partnerschaft. Wir haben dieselben Vorstellungen von Qualität und Handwerk sowie denselben hohen Anspruch an unsere Destillate und Fässer. Nur so konnte das Finishing unseres 2010er Port Charlotte in absolut einzigartigen Oloroso Hogsheads erfolgen. Bereits die erste Reifung fand in einem Mix aus aromatisierenden Ex-Bourbon-, Ex-Süßwein- und Ex-Syrah-Weinfässern statt.

Danach wurde unser Heavily Peated Port Charlotte für 18 weitere Monate in handverlesene Oloroso Hogsheads gefüllt. Das Ergebnis ist die traumhafte Kombination von erdigem Torfrauch und frisch gerösteten Kaffeebohnen mit einer fruchtigen Note, die an Limetten und Feigen erinnert. Nach und nach kommen Anflüge von Schokolade und Vanille zum Vorschein, stets untermalt von einer wunderbar rauchigen Note.

„DIESE OLOROSO-FÄSSER SIND DER WAHNSINN! DA SIE ETWAS KLEINER ALS DIE KLASSISCHEN STANDARDFÄSSER SIND, KONNTE IHR WUNDERBARES SHERRYAROMA IN KÜRZESTER ZEIT AUF DEN SCHON ZUVOR SEHR KOMPLEXEN WHISKY ÜBERGEHEN.“

ADAM HANNETT

PRODUKTBESCHREIBUNG

STIL:

Heavily Peated Islay Single Malt Scotch Whisky

PHENOLGEHALT:

40 ppm

ALKOHOLGEHALT:

55,1% vol.

AUFLAGE:

limitiert

HERKUNFT DER GERSTE:

100% schottische Gerste aus Inverness-Shire

REIFEPROFIL:

- 30% 1st Fill American Whiskey Casks
- 40% 2nd Fill American Whiskey Casks
- 25% Vin-doux-naturel-Fässer (Süßwein)
- 5% 2nd-Fill-Syrah-Weinfässer
- Vatted and aged für 18 weitere Monate in 1st Fill Oloroso Hogsheads

DESTILLIERT:

2010

ABFÜLLUNG:

auf Islay mit Islay-Quellwasser, nicht kältefiltriert, ohne Zusatz von Farbstoffen

FARBE:

herbstliches Mahagonibraun mit bernsteinfarbenem Glanz

GESCHMACKSPROFIL:

rauchig, mit fruchtbetonter, an Feigen erinnernder Süße

ERHÄLTlich AB:

April 2020

FASSMANAGEMENT:

Unsere Whiskys reifen in über 200 unterschiedlichen Fasstypen. Mit unserer Cask-Exploration-Serie zeigen wir den direkten Einfluss des Holzes sowie der Flüssigkeit, die ggf. vorher in den Fässern gereift wurde, auf unseren stark getorften Port Charlotte. Um diese Reifung nicht weiter zu beeinflussen, werden alle Whiskys der limitierten Serie grundsätzlich in Fassstärke abgefüllt. Die aktuelle Edition verstehen wir demnach als eine Hommage an den spanischen Sherry und den großartigen Einfluss, den Sherryfässer auf unseren Single Malt haben.

PORT CHARLOTTE

OLC: 01 2010

TASTE NOTE

TASTING DATE	21.01.20	PPM	40	RECEPTAL	COPITA GLASS
2010 VINTAGE	WEATHER	9.8°C, AVE PRESSURE, CLOUDY WITH SUN			
	LOCATION	DISTILLERY SAMPLE ROOM			
	LIQUID TEMP	18°C	MOOD	ATH-NUADHAICHTÉ	
TASTE PROFILE	● NEAT		55.1% ALC./VOL.		



DUFT

Verführerisch-erdig mit Torfrauch und dunklen Früchten (Feige) sowie etwas Toffee. Mit der Zeit erinnert der Duft an Pfirsich, süßen Honig und nussiges Nougat sowie gebackene Orangen und einen Hauch Glühweingewürz. Der Torfrauch ist omnipräsent und unterstützt auf wunderbare Weise die leicht holzige Note dieses Port Charlotte. Je mehr Zeit man ihm gibt, desto mehr beschenkt er einen mit seiner Vielschichtigkeit und Komplexität – frisch geröstete Kaffeebohnen, Sirup, Zitrusfrüchte und jede Menge Schokolade und maritim-salzige Muschelschalen.

GESCHMACK

Schon beim ersten Schluck bemerkt man die wunderbar ölige Textur und den trockenen Charakter dieses Drams. Die Hauptaromen aus dem Oloroso-Fass sind eine wunderbare Ergänzung zum deutlichen Torfrauch, zu der elegant-nussigen Note sowie einer fruchtigen Süße, die an einen Mix aus Feigen, Orangen und Pfirsichen erinnert. Später kommen tiefere und dunklere Aromen von Tabak, Schuhcreme und erdigem Rauch hinzu, die diesem außergewöhnlichen Whisky eine wunderbar pfeffrige Note verleihen.

NACHKLANG

Trocken, erdig, rauchig, mit etwas Limette und Feige. Daraufhin folgt eine spannend-opulente Kombination von Schokolade, Vanille und einem salzig-maritimen Charakter. Den Abschluss bildet eine alles umhüllende Wolke aus elegantem Torfrauch.

CHARAKTER

Hier zeigt sich, welch Wunderwerk aus der Kombination von Port Charlotte mit handverlesenen Oloroso-Fässern aus einer der besten Sherry-Bodegas Spaniens entstehen kann. Zuerst wurde der Whisky in einer speziellen Fasskombination vorgereift, um dann in spanischen Oloroso Hogsheads seine geschmackliche Vollendung zu finden. Hier trifft Spitzenqualität auf Spitzenqualität – das ergibt einen Heavily Peated Whisky, in den man sich einfach verlieben muss, wenn man nicht schon vorher ein begeisterter Port Charlotte Fan war ...

ADAM HANNETT
HEAD DISTILLER