

Balvenie Castle 1988 Images of Dufftown Malts of Scotland	Speyside	15/09/2017
		24 yrs
		53,20%
		€ 175,00

	<p>The Balvenie ligt ten noorden van Dufftown juist voorbij Glenfiddich.</p> <p>De naam komt van het nabij gelegen kasteel, in de 13de eeuw gebouwd door de clan Mac Gregor, nu nog slechts een ruïne.</p> <p>"Bal" betekent thuis of boerderij, maar de betekenis van "venie" is onbekend.</p> <p>Balvenie is in 1892-1893 gebouwd door William Grant (eerste distillatie op 1 mei 1893) 6 jaar daarvoor bouwde hij Glenfiddich.</p> <p>Grant kocht voor Balvenie tweedhands stills van o.a. Lagavullin. Dit deed hij niet om geld uit te sparen maar hij wilde stills hebben, die hadden bewezen dat ze geschikt waren voor het produceren van goede whisky.</p>
<p>Een bijzonderheid is, dat men bij The Balvenie nog eigen moutvloeren gebruikt. Op deze vloeren wordt zo'n 15% voor eigen productie geproduceerd.</p> <p>Voor de malt bereiding gebruikt men water uit de Robbie Dubh-bronnen.</p> <p>En voor het koelen van de condensors wordt water uit de rivier de Fiddich gepompt.</p> <p>Voor de rijping van de malt gebruikt men bij Balvenie het meest bourbonvaten.</p> <p>Balvenie is een van de meest traditionele distilleerderijen van Schotland.</p> <p>Tijdens de crisisjaren en de teruglopende verkoop van blends, besloot Grant in 1900 zelf blends te maken op basis van Balvenie en Glenfiddich, onder de naam van Standfast en Best Procurable.</p> <p>Balvenie produceerde als één van de enigen verder tijdens de W.O. I.</p> <p>William Grant stierf in 1923, zijn zoon John renoveerde Balvenie helemaal.</p> <p>Er staan nu 9 stills met zeer lange nek en er wordt met stoom gestookt.</p> <p>De 10 washbacks voor de vergisting zijn allemaal van oregon-pine gemaakt.</p> <p>Balvenie beschikt over eigen moutvloeren, zo'n 15% van de mout is voor eigen productie.</p>	
<p>Vintage : 1988 Bottled: 2013 Number of bottles: 266 Our bottle: n° 204</p>	

Kleur	licht goud.
Neus	romige neus met aroma's van vanille, honing, zomerbloemen, banaan, mango, perzik en een hint van zoete kruiden.
Smaak	zelfde rijkdom als de neus, honing en vanille, de fruitigheid nu meer van peer en sinaasappel, meer kruidigheid, kaneel, zoethout en peper, licht rokerige houttonen.
Finish	de finish is lang en fruitig met een heel mooi accent van peper.