

<p style="text-align: center;">Bunnahabhain 2004 " Dimensions " Duncan Taylor</p>	Islay	15/09/2018
		7 yrs
		53,30%
		€ 52,50



De Bunnahabhain distilleerderij staat in het noordwesten van het eiland Islay aan het water dat de eilanden Islay en Jura scheidt.

De distilleerderij is de meest noordelijk gelegen van het eiland en heeft een mooi uitzicht op de "Paps of Jura".

Bunnahabhain komt uit het Gaelic en betekent "monding van de rivier". De distilleerderij is gebouwd aan de monding van de Margadele rivier.

De eerste new spirit verliet de distilleerderij in het jaar 1882.

In het stillhouse staan 2 wash stills en 2 spirit stills die betrekkelijk klein zijn. De stills worden met stoom verhit , en de 6 washbacks zijn van oregon pine.

Voor het rijpen van de malts worden er bourbon,sherry en refill vaten gebruikt. De mout is afkomstig van de Port Ellen mouterij. De mout wordt niet gedroogt met turf maar met warme lucht , zodoende heeft deze Islay malt geen rook of turfsmaak.

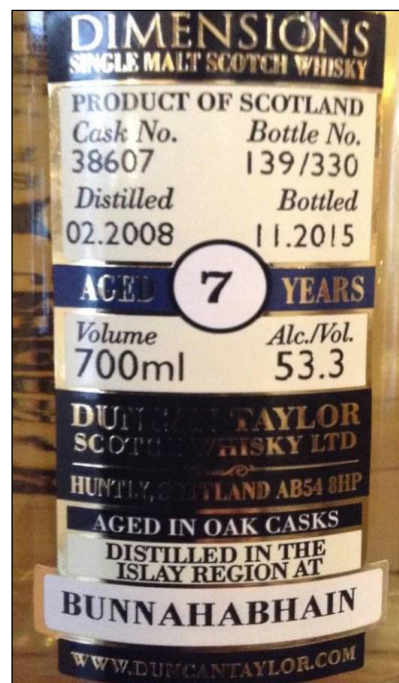
Het water om de malt te maken komt uit een waterbron op Margadale Hill gelegen, het water wordt van grote diepte naar boven gepompt en via een pijpleiding naar de distilleerderij geleid , dit om te voorkomen dat het water met turf in aanraking komt.

Deze whisky werd gedistilleerd in februari 2008, om uiteindelijk door Duncan Tayler gebotteld te worden als zevenjarige in november 2015. Er werden 330 flessen gevuld van vat 38607.

Het label vermeldt (nogal wiedes) "eiken vaten" maar verdere info ontbreekt op het label. Onderzoek wees uit dat de whisky gerijpt is op zogenaamde Sherry Octave casks.

Dat is opmerkelijk. Een "Octave Cask" is ongeveer 1/8 van een normaal sherry-vat (een sherry butt kan normaal 500 liter bevatten), dus gaat het om vaatjes van 50 tot 60 liter.

Dat is dus nog de helft kleiner dan de meer bekende "quarter casks" van Laphroaig, die ongeveer 125 liter kunnen bevatten.



Kleur	heel helder lichtgeel.
Neus	Lichte, nootachtige mout, kruiden, maar zowat geen rook of turf, vanille en karamel.
Smaak	Zoet en licht moutig, de alcohol heeft veel druk, geroosterde karamel en vanille-crème, sprankelende citrustonen met héél licht gezouten spek.
Finish	Romig biscuit koekje en een vleugje boerige ziltige zeelucht.