

Octomore 09.3	Islay	17/05/2019
	133 ppm.	5 yrs 62,90% € 229,00



Octomore is een boerderij, in de buurt van Port Charlotte, twee mijl van de Bruichladdich distilleerderij. Het is ook de naam van een echt uitzonderlijk nieuwe maltwhisky, werelds zwaarste peated whisky ooit.

Octomore, de naam is afgeleid van de verdeling van een oud landgoed Islay in acht agrarische eenheden of werkbare achtsten. In dit geval de achtste van de Molen (Octovullin) gelegen in de buurt van Bridgend.

Er was een distilleerderij op de boerderij (nu gebruikt als vakantiehuis), opgericht in 1816 door George Montgomery, die het tot 1840 bezat en uiteindelijk werd het huis gesloten in 1852.

De boerderij behoort nu tot James Brown, Godfather van Octomore en de man van vele talenten (die geen van alle ook dat een ziel zanger), maar vuurtorenwachter en verhuurder van vakantiehuisjes en partime politieman.

Ook uit dit gebied komt het verkwikkende water uit de hier gevonden waterbronnen dat door Bruichladdich gebruikt wordt de reducering van de sterkte van de Bruichladdich bottelingen tot 46%.

Ook leverde de bronnen water voor het dorp van Port Charlotte in vroeger dagen, en zelfs na aansluiting op het waternet bleven oudere bewoners dit water van de heuvel gebruiken. De rots aan de Rhinns (dit deel van Islay), waardoor het water sijpelt, zijn de oudste rotsen in Schotland.

De lange, smalle hals van de ketels bij Bruichladdich produceren via de "Trickle" - distillatie een opmerkelijk verfijnde, elegante en bloemige spirit.

Octomore 09.3 is een 5 jaar oude, intens geturfde single malt van Bruichladdich, geproduceerd met gerst uit een enkel veld op een enkele boerderij op Islay (Irene's Field op Octomore Farm).

Er was 52000 kg gerst nodig, er werden 134 vaten gevuld. Het fenol gehalte was 133 ppm.

De rijping vindt plaats op 25% eerste vulling Amerikaanse eik, 25% derde vulling virgin eik, 20% tweede vulling Rivesaltes, 20% tweede vulling Syrah en 10% tweede vulling bourbonvaten, waarna de whisky op vijfjarige leeftijd is gebotteld, de uiteindelijke oplage betreft 18000 flessen

Kleur	donker goud.
Neus	Sterke tonen van een wildvuur en gemout gerst! Gevolgd door zwarte thee en gouden stroop met schijfje citroen. Geroosterde eik en verbrande kruiden, met een vleugje vers gras erin gemengd. Enkele lichtere hints van verse vanille, maar rook is hier de belangrijkste trekpleister.
Smaak	Zijn smaak neemt die toon van gouden stroop over, met gerookte thee en wort. Dit sterke karakter wordt deels in toom gehouden met een aantal zoete tonen van onder andere peer en perzik. Licht fruitig met heidebloemen en een zilt randje.
Finish	Zijn afdronk is rokerig met tonen van geroosterd eik, roggebrood en zout.