

<p>Smoky Scot Islay Single Malt Scotch Whisky</p>	<p>Islay</p>	<p>18/09/2020 5 yrs. 46,00% € 35,00</p>
--	--------------	---

	<p>De naam Caol Ila komt van het Gaelic 'Caol Ila' wat 'Sound of Islay' betekent, het stuk water dat Islay van Jura scheidt.</p> <p>De distilleerderij werd opgericht in 1846 en is door haar lange geschiedenis zeer succesvol geweest. De distilleerderij haalt water uit het nabijgelegen meer dat omgeven is door mirte en heide.</p> <p>Zoals de meeste distilleerderijen sloot het tijdens de Grote Depressie van 1930 tot 1937 en werd het gereconstrueerd van 1972 tot 1974. Jongeren tussen oude traditionele methoden en moderne methoden om nieuwe technologie te gebruiken.</p> <p>Deze distilleerderij produceert whisky's met chocolade-, citrus- en bloemige tonen, evenals pittig en turfachtig, wat typerend is voor een Islay-whisky.</p> <p>Smoky Scot is (verrassing, verrassing!) een zwaar geturfde single malt, geproduceerd in de Caol Ila distilleerderij.</p> <p>Het werd vijf jaar gerijpt op ex-bourbon eiken vaten van Amerikaans eiken voordat het door Aceo werd gebotteld op 46%.</p> <p>Met een typisch Islay-smaakprofiel stelt deze turfachtige traktatie niet teleur.</p> <p>Aceo LTD is het bedrijf dat Murray Mc David van Marc Reynier overnam op het moment dat de Bruichladdich distilleerderij werd verkocht.</p>
<p>De whisky zelf is nogal bleek van kleur maar dat wordt verwacht van een Caol Ila whisky van 5 jaar oud. Ze zeggen altijd als je de echt geturfde whisky's wilt ervaren, drink ze dan jong en dit is waarschijnlijk één van die whisky's. Niet chill-gefilterd en zonder toegevoegde kleur.</p>	

<p>Kleur</p>	<p>Licht goud.</p>
<p>Neus</p>	<p>Zoute tonen met wat houtrook, gebakken appels en wat sinaasappel, zeewier en karamel, zoethout.</p>
<p>Smaak</p>	<p>Maritieme tonen van jodium, zeewier en teer, met wervelende rook in de mond. Deze tonen vervagen in bloemige lagen, naast geroosterde zaden en mout.</p>
<p>Finish</p>	<p>Naast rokerige turf, een vleugje menthol in de afdronk met een lichte zoete moutigheid. Houtskool, witte peper en gedroogde kruiden. De finish is wat kort.</p>