
Siorsan

Velkommen til **Daracha Siorsan**, nyhetsbrevet fra Daracha AS.

Siorsan betyr "gode nyheter" på Gælisk, noe vi mener at dette nyhetsbrevet formidler. Daracha Siorsan sendes pr. epost til alle som ønsker det. Kontakt siorsan@daracha.no for å komme på eller av mailinglisten. Tidligere utgaver av Siorsan finner du på <http://www.daracha.no/siorsan>

Alle priser er salgspriser fra Vinmonopolet inkl. mva. Prisene er gyldige fra 1.11.2015 frem til ny prisliste foreligger eller til 31.12.2015. Varene er på lager og klar for bestilling nå eller fra 6.11. Varenummerne er hos Vinmonopolet

Masse nyheter

I denne utgaven er det november-lanseringen vår om er i fokus.

Igjen har vi utvidet porteføljen vår, nå med vintage cognac og Speyside Distillery.

Nytt fra BenRiach er det også.

Norgeslansering av produkter fra:



SPEY

Cognac de Collection

JEAN GROSPERRIN

ESTABLISHED 1898

THE BenRiach

DISTILLERY COMPANY LTD

Masse godsaker fra BenRiach

BenRiach Dunder 18 YO Peated Rum Finish

Unusual for a Speyside malt, the BenRiach 'Dunder' is distilled from peated matled barley. The whisky is then matured in American oak casks and then finished in Dark Rum barrels. 'Dunder' is the name of the cane-juice residue left in the still after distillation; traditionally used as a yeast source in the fermentation process of Jamaican rum. Bottled at 46%, non chill filtered and natural colour.



Farge: Summer harvest straw

Aroma: . Crisp candied peel holds waves of soft peach and ripe banana, dusted with Demerara sugar. Delicate, rounded peat smoke combines with gentle, sweet oak spices..

Smak: Dramatic peat smoke and barley complement crisp citrus zest, white pepper and fresh ginger. Carmalised orchard fruits and dried apricots develop to a rich, grassy wood smoke finish

Pris: 1.200,00, varenr. 3414401, 70 cl, 46,0 %

Lanseres i BU i november

BenRiach Latada 18 YO Peated Madeira Finish

Unusual for a Speyside malt, the BenRiach 'Latada' is distilled from peated malted barley. The whisky has been matured in American oak casks, then finished in Madeira casks. 'Latada' is the name of the traditional trellised vine system on the island of Madeira where the vines are laid out horizontally above the ground on low trellises

Bottled at 46%, non chill filtered and natural colour.

Farge: Rich antique gold.

Aroma: . Torrents of campfire peat smoke infuse heather honey and ripe pear. Hint of cantaloupe and candied citrus add to a luscious, crisp balance.

Smak: A mouth-watering sweet peat character floods through delicious ripe fruit syrup. Dried apricots combine with warm oak spices and gently citrus zest, giving a contrasting depth to the long finish

Pris: 1.300,00, varenr. 3477201, 70 cl, 46,0 %

Lanseres i BU i november



Batch 12 (2015)



Denne gangen kom det bare 3 stk fra årets batch 12 til Norge

BenRiach B12 1987 27 YO Tawny Port Finish - cask #3825

Avslutningslagring på en Tawny Port hogshead. Destillert 22.12.1987.

Farge: Rikt rav.

Aroma: . Krispy ferskkuttet ingefær og ville røde bær. Eikenøtter og søt malt.

Smak: Saftige tyttebær, dynket i skarp sitrus, ristede epler, drysset med kanel og malte mandler

Pris: 2.800,00, varenr. 3415101, 70 cl, 52,9 %
Lanseres i BU i november



BenRiach B12 1998 17 YO Triple Distilled/PX Finish - cask #6394

Trippeldestillert. Avslutningslagring på en Pedro Ximenez puncheon. Destillert 27.5.1998

Farge: Mørk eik.

Aroma: . Rike sultaner,
frukthage, villblomster,
honning og rød chili.

Smak: Hvit pepper, frisk sitrus,
plommejuice etterfulgt av epler
med dryss av frisk maltet bygg

Pris: 1.850,00, varenr.
3415201, 70 cl, 57,5 %
Lanseres i BU i november



BenRiach B12 1999 15 YO Oloroso Sherry Finish - cask #8687

Avslutningslagring på en Oloroso sherry puncheon. Destillert 12.8.1999.

Farge: Gammelt gull.

Aroma: . Aprikossyltetøy med hint av sjokolade. Fløtekaramell med skarp eik med en twist av lime.

Smak: Sjokoladebelagte romrosiner, brente kaffebønner, delikat hint av malte mandler og appelsiner



Pris: 1.500,00, varenr. 3415401,
70 cl, 56,1 %

Lanseres i BU i november



SPEY

SPEY Tenné

Denne er den første i kjerneserien av SPEY Single Malts. Den er først modnet i ex-bourbon barrels, før den har fått en avslutning i nytømte Tawny Port fat fra Quinto do Filoco i 6 måneder. Fatlagringen har gjort den lys roséaktig, og har gitt den en søt varme som minner om portvin. Produksjon av SPEY Tenné er begrenset til 18.000 flasker.

Farge: Mørk gyllen.

Nese : Frisk og fruktig, røde bær. Druer, akasie og honning.

Smak: Kraftig krydret, muskat, pepper, ingefær og lakris.
Lang, varm avslutning.

Ettersmak: Fruktig på nesen med søthet, eleganse og en balansert sjokolade og vanilje ettersmak.

Pris: 775,00, varenr. 3414201, 70 cl, 46 %

Lanseres i BU i november



SPEY Chairmans Choice

John McDonough once said: «Every time I am in the cellar carefully selecting the whisky, I am humbled by God's hand in the maturing of the whisky. Even with over half a century of experience, I continue to be inspired by the pure flavor and fragrance of the whisky as if God had a hand in it. Even as it sits there, maturing in its barrel, the whisky still absorbs the finest from its environment. From the moment the bottle is open, it is an awe-inspiring feeling, like a gift from God himself.»



Farge: Rik gyllengul.

Nese : Forfriskende blomst- og fruktduft, hint av vanilje.

Smak: Unik tørket frukt med en myk, nøtteaktig smak og en kremet avslutning.

Ettersmak: Mildt krydder, myk tørket frukt med en treaktig sødme.

Pris: 1.220,00, varenr. 3414301, 70 cl, 40,0 %
Lanseres i BU i november

SPEY 12 YO

SPEY 12 Year Old er en klassisk Speyside malt, lagret i ex-bourbon fat, før den har fått en avslutningslagring på 6 måneder i ny eik. Den nye eiken gir den farge, kropp og rik vanilje som lager en ypperlig whisky, og iflg skottene, «for any time of the day». Det er kun 8.000 flasker tilgjengelig.

Farge: Dyp rav.

Nese : Eik og vanilje.

Smak: Saftig, fruktig, vanilje og nøtter.

Ettersmak: Kraftig aroma med vaniljepreg.

Pris: 850,00, varenr. 3414101, 70 cl, 40,0 %
Lanseres i BU i november



Cognac de Collection

JEAN GROSPERRIN

Lørdag 17. oktober ble Cognac Grosperrin lansert i Norge under Cognac-Expo 2015 på SAS Bryggen i Bergen. Sjefen sjøl, Guilhem Grosperrin var der og holdt 2 smekkkfulle Masterclasser. Are Grøtnes fra Grosperrin var der også, og produktene ble presentert og godt mottatt. De ble faktisk så godt mottatt at Guilhem måtte ta turen på scenen for å få utmerkelsen «Best Vintage»

Vi gratulerer, og er stolt over å kunne tilby ennå et sett med flotte produkter.



Fra Cognac Grosperrin er vi så heldige at Are Grøtnæs hos produsenten leverer beskrivelse og smaksnotater på norsk, så disse har vi ikke mekket selv ☺

Cognac GROSPERRIN 2001 Fins Bois

Denne vintage Cognacen kommer fra en liten gård i Fins Bois som heter «La Petite Chapelle» og som ligger i Champmillon vest for Angoulême. Gårdens to parseller har blitt dyrket økologisk siden 1990 av én kvinne, helt alene, etter hennes far bare forsvant. Denne gården er en av de eldste økologiske produsentene i Cognac regionen som har rundt 60 økologiske produsenter av totalt rundt 5000, hvorav noen meget små. Cognacen er lagret i små kjellere med jordgulv på gården, halvveis nedgravet i jorden. Fatene med eau-de-vie kan hverken bæres inn eller ut av kjelleren da døren er totalt ødelagt. Eau-de-vie'en blir pumpet inn og ut gjennom et vindu, overvåket av en myndighetsperson for å kunne verifisere og forsegle årgangen. Gården har alle nødvendige sertifikater for økologisk produksjon, ECOCERT. Vi kan nå tilby denne Cognacen etter ti års lagring. Den hadde sin siste alkoholreduksjon i april 2011.

Beskrivelse:

Visuelt: Strågul farge.

Nese : Noter av ferskenskall og aprikos.

Palett: En slående frisk og naturlig smak. Fruktige noter fulgt av komplekse smaker, som en bukett blomster etterlatt for å tørke på et bord en sommerdag. Finalen forsterker de florale notene av påskelilje og narsiss som deretter følges av drue, appelsinskall og friske krydder.

En fin 10 år gammel Fins Bois med preg av frisk frukt og sitrus i «feinschmecker» stil.

«Denne Cognacen forfører deg med sin generøse personlighet, sin rundhet og med sine vaniljenoter i gourmet stil» - Whisky Magazine, 2012

Pris: 950,00, varenr. 3600302, 50 cl, 46 %

Lanseres i spesialbutikkene i november



Cognac GROSPERRIN 1992 Bons Bois

Denne vintage Cognacen kommer fra en fruktbonde i Saintonge, noen få kilometer fra Saintes. Etter å ha startet i 1971 med 10 hektar, teller nå gården rundt 100 hektar med frukt og noen hektar vinstokker. Dette rustikke område består hovedsakelig av leire og kalkholdig leire, som er ansett som mindre passende for vindyrking. Grunnet grundig pleie og hold av vinstokkene, samt skånsom destillering oppnås en Cognac med karakter, kraft og balanse, noe som blir stadig oftere etterspurt av Cognac entusiaster.

Beskrivelse:

Visuelt: Farge som nytt / ungt gull.

Nese: Aroma av rombolle og appelsinskall. Relativt kraftig med en viss tyngde. Ved rulling av glasset kommer mer luftige og vegetabiliske noter frem, drueklaserester og nellik. Ved ytterligere lufting også hint av salt.

Palett: I begynnelsen gjenkjenner man nesen, med en viss kraft i anslaget. Velbalansert tre. En relativt lett og tørr finale grunnet den nylig gjennomførte alkoholreduksjonen. En flott delikatesse som er lett å ta inn.

Pris: 1.250,00, varenr. 3414502, 50 cl, 51,8 %

Lanseres i BU i november



Cognac GROSPERRIN 1989 Île d'Oleron



Dette er en vintage Cognac med samme opphav som Bois Ordinaires 1991. Den kommer fra de samme vinmarker, men er ikke destillert i samme destilleri. Året 1989 var også mye varmere enn 1991. Fatene forble lagret under myndighetsoppsyn inntil de ble integrert i våre kjellere i august 2007. Den siste alkoholreduksjonen fant sted i våre kjellere på dette tidspunktet også under oppsyn av en myndighetsperson.

Beskrivelse:

Visuelt: Farge som gammelt gull.

Nese: Søtlig og krydret aroma med hint av acacia og muskat.

Palett: Behagelig tekstur, myk og kremete. Eksplosive fruktige aromaer, appelsinskall, kandisert aprikos og sviske i finalen. Hint av salt; vi er definitivt på Île d'Oléron. Rustikk karakter, (milde noter av druerester). Ekstremt sjelden, rett og slett unik.

Pris: 1.500,00, varenr. 3414801, 70 cl, 46,4 %
Lanseres i BU i november

Til dere whiskynerder som leser dette, Île d'Oleron er en øy, i Cognac-regionen, men på utenfor fastlandet på vestsiden, og her får du litt av det maritime med deg ☺

Cognac GROSPERRIN 1988 Grande Champagne

Denne vintage Cognacen kommer fra svigerinnen til en vinbonde som endret sin karriere til Cognachandler da hans lidenskap handlet mer om kjøp og salg av Cognac enn dyrking av vin. Han viste seg meget dyktig på dette området og flere betrodde sin Cognac til ham for videresalg. Denne Cognacen har siden den ble destillert ligget til lagring under myndighetsoppsyn.

Beskrivelse:

Visuelt: Farge som gammelt gull.

Nese: Nesen opprettholder absolutt karakteristikken til en Grande Champagne. Lette noter av Hagtorn, eik og lakris, fulgt av rips og kandisert aprikos.

Palett: Anslaget er ærlig og delikat. Raskt går Cognacen på en måte over til å bli som en dråpe nektar (kvikksølv), med eksplosive kryddernoter. En veldig lang finale som seg hør og bør en Cognac av dette kaliber.

Pris: 1.900,00, varenr. 3414701, 70 cl, 48,0 %
Lanseres i BU i november



Cognac GROSPERRIN 1975 Fins Bois



Denne vintage Cognacen har blitt lagret under myndighetsoppsyn siden den ble destillert. Det handler om ett enkelt fat som kommer fra en liten gård i Fins Bois, hvis siste eier gikk bort. Mannens to døtre arvet dette fatet. Etter lange forhandlinger med hver av de to døtre kom vi endelig frem til en avtale og en løsning. Vi kan nå tilby denne Cognacen han lot ligge til lagring gjennom 36 år, etter at vi nå har gjennomført en meget lett alkoholreduksjon før den ble tappet på flaske.

Beskrivelse:

Visuelt: Farge som gammelt gull.

Nese: Fruktig, preget av appelsinblomstring. Eksotisk tre som Sandel tre og Cedar. Enkelte mineralske noter (fuktig klippe) kommer frem bak de varmere notene.

Palett: Noter av appelsinsyltetøy og tobakkstråder. Finalen tenderer mot kakao. Flott balansert og stor kompleksitet

Pris: 1.995,00, varenr. 3600201, 70 cl, 50,1 %
Lanseres i spesialbutikkene i november



Vinmonopolets 7 spesialbutikker for brennevin er:

Oslo:	Aker Brygge og CC Vest
Bergen:	Valkendorfs gate
Trondheim:	Valentinlyst
Sandnes:	Kvadrat
Hamar	
Sandefjord	

Cognac GROSPERRIN N°72 Grande Champagne



sort pepper. Relativt trepreget, noe som gir dens tette og rike tekstur, en «rødvinsats» verdig. Den er velbalansert uten å brenne i halsen, og med en kontrollert snerpethet. En meget lang finale preget av solbærnoter.

Pris: 2.695,00, varenr. 3414601, 70 cl, 55,5 %
Lanseres i BU i november

Denne batchen kommer fra faren til han som lager vår Folle Blanche, i området rundt St. Fort-sur-le-Né. Den er destillert for mange år siden, men dessverre kan vi ikke kalle den en Vintage da den har mistet sin sporbarhet, grunnet at enkelte dokumenter som kreves for det er mistet gjennom årene. Vanligvis blir batcher eldre enn 10 år arkivert sammen i « Le compte 10 » kategorien, som er reservert for Cognacer eldre enn 10 år. Av denne grunn er det kun et fåtall produsenter som arkiverer sin Cognac etter innhøstingsåret. Denne batchen er destillert i en alambic på 7 hektoliter fyrt med tre og kull. Denne sjeldne og unike kvaliteten hva smak angår, fikk meg til å ville beholde den originale fat styrken. Med andre ord, her er det ikke foretatt noen alkoholreduksjon i det hele tatt.

Beskrivelse:

Visuelt: Meget amber farge.

Nese: Et preg av klare og livlige noter av Mirabelle plommer (gule), lær og sort pepper. Harmonisk helhet og nesen gir signaler om at her kommer det kraftige smaker.

Palett: Anslaget er kraftig og umiddelbart kompleks. En eksplosjon av krydrede og «mandige» noter: muskat, nellik og

Cognac GROSPERRIN 1970 Grande Champagne

Vi kjøpte denne batchen, bestående av flere fat med samme opphav, av en enke fra Paris. Hennes avdøde mann hadde hatt en strålende karriere i rettssystemet, og hadde investert i Cognac av skattemessige grunner. Det var først etter hennes mann gikk bort hun fikk vite at hun nå var eier av flere fat datert tilbake til 1970. Fat lagret gjennom tiår under myndighetsoppsyn (O.R.E.C.O.) i en meget gammel kjeller med jordgolv, helt siden den ble destillert. Lagringsprosessen har hele tiden foregått på de fat den først ble lagt på. Naturlig nok ble fatene først referert til som eau-de-vie fat, nye fat som gir utpreget aroma av kakao og vanilje, inntil minimum antall år med lagring tilsier at fatene lovlig kan kalles Cognac fat.

Vinhøsten 1970 var fantastisk med tanke på volum, og kan slik sett kalles den første «moderne» vinhøsten i Cognac. (Høyt volum kombinert med god hygienisk standard vi kjenner fra moderne produksjon av i dag).

Beskrivelse:

Visuelt: Mørk, meget amber farge.

Nese: En meget krydret duft med noter av nellik, pepper, vanilje og bourbon.

Palett: Kremete med seige noter av kakao og vanilje. Noter av tobakk og brente aromaer er intense i åpningen. Finalen er smooth med tilslørt kraft og lett syrepreg (grunnet tre), men ingen snerpethet. For entusiaster av imponerende Cognac, se også : Demonstrativ. Det er som om Cognacen holder sin finesse tett til brystet, men dog på en slik måte at vi vil oppdage den.

Pris: 3.295,00, varenr. 3600101, 70 cl, 51,5 %

Lanseres i spesialbutikkene i november



Cognac GROSPERRIN 1969 Petite Champagne



Denne vintage Cognacen kommer fra en Notarius-familie som har bodd i Cognac gjennom generasjoner. Denne Petite Champagne 1969 var del av farens eiendom og aktiva som han testamenterte til sin kone og til sin sønn, som også jobbet som Notarius. Faren kjøpte denne batchen i april 1970 med henblikk på å selge den igjen få år senere, til en bedre pris. Dette var normal praksis på den tiden for privatpersoner som hadde greie på Cognac og som var velinformerte. Dessverre førte oljekrisen kombinert med slutten på Vietnam-krigen til en kollaps i Cognacmarkedet kort tid etter. Etter farens død forsto dessverre ikke konen og sønnen omfanget og verdien av hva de hadde blitt etterlatt, og gården ble liggende brakk i flere tiår, inntil vi foreslo en løsning. Denne Cognacen har blitt lagret under myndighetsoppsyn siden 5. mai 1970 i en kjeller på bredden til Charente elven. Kjelleren ble siden til «Musée des Arts du Cognac».

Beskrivelse:

Visuelt: Amber farge, rav.

Nese: En kompleks, snarere klassisk Cognac. Duft av sensommer med godt moden frukt, tørkede pærer og sviske. Hint av røyk med brente noter av « Christmas Pudding » (kandisert drue, appelsinskall og muskat).

Palett: Kraft og friskhet (Lind og Hagtorn) som lar den rolig frembringe sin kompleksitet. En superb Cognac for entusiaster av store naturlige klassikere.

«(...) intens palett, stor standhaftighet med komplekse aromaer, dyp og intens, veldig lang finale» - 93/100, Tasted, 2012

Pris: 3.550,00, varenr. 3600001, 70 cl, 50,9 %
Lanseres i spesialbutikkene i november

Cognac GROSPERRIN 1944 Bons Bois

Denne vintage Cognacen forble liggende på fat i nesten 60 år, på nøyaktig samme sted som den først ble lagt, i en enorm kjeller med brolagt gulv. Den forble her inntil Jean tappet den på flasker i februar 1999 under myndighetsoppsyn. Denne Cognacen har opplevd den tyske okkupasjonen av familieslottet til denne vinbonden / Cognachandleren som solgte den til oss. Under frigjøringen ble slottet utsatt for plyndring av både okkupantene og fra deler av lokalbefolkningen. Takket være kopier av de originale dokumentene, ekthetsbekreftet av Ordførerkontoret, har vi hatt muligheten til å følge historien til denne Cognacen fra begynnelsen i 1944 og frem til vi kjøpte den i 1999. Carbon 14 datering har bekreftet arkivene. Den tilbys med sin naturlige fat styrke. «Brut-de-fût».

Beskrivelse:

Visuelt: Mørk amber farge.

Nese : Duft av virkelig gammel Cognac. Rancio med finesse.

Palett: Atypisk for sin region gitt sin lette og tette stil. En fantastisk vitalitet, myk og behagelig, og med en rundhet i munnen med noter av sviske som vil sitte lenge i hukommelsen.

De små regionene» har også sine perler. Denne Cognacen oppnådde 94/100 av «Livets Goda» (Sverige, 2008)

«Jeg har aldri før smakt en så gammel Bons Bois. Der er nesten en perfekt likhet med enkelte portviner, men likevel kapabel til å gi en utrolig fruktig friskhet, nesten utrolig.» - Drink Spirits (USA), 2011

Pris: 9.750,00, varenr. 3599901, 70 cl, 42,3 %
Lanseres i spesialbutikkene i november



Andre varer



Du finner masse «greier» til whiskyen din på websidene våre.

For mer info og bestilling, send epost til salg@daracha.no



Glencairns «The official whisky glass»

Vi kan levere Glencairn sine whiskyglass udekorert og dekorert med din logo eller annet. I større kvantum gjør Glencairn jobben, småserier kan vi få utført i Norge. Og skal du ha deg et ekte Wemyss-glass å nyte din Wemyss-tapping fra, så har vi det også. Og også fra flere av våre øvrige produsenter. Det går helt fint å vaske glassene i oppvaskmaskin av nyere type, også de som Glencairn har dekorert med logo.

Ta kontakt med oss på salg@daracha.no om du vil ha mer info om, eller tilbud på glass.

Oppdaterte priser finner du til en hver tid på våre nettsider,

<http://www.daracha.no>

Lag deg en bruker for å få tilgang, eller benytt brukernavn Daracha med passord singlemalt.

Med hilsen

Daracha AS

Nils A, Johannessen

Sigurd Olav Belsnes

