

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. Prisene er gyldige fra 1.3.2019 frem til ny prisliste foreligger,

Vår lille røde bok om produkter, produsenter og annet, finner du her: <http://daracha.no/wp-content/uploads/Darachas-little-red-2019-01.pdf>. Leses greiest hvis du laster den ned, og åpner den i en pdf-leser i 2 side visning.

Snike litt på forhånd?

Vi har fått inn noen godsaker som, hvis det blir noe igjen, kommer på snippetet i juli. Men frister de, er de tilgjengelig på spesialbestilling til ca 10. april

Denne gangen, eksklusive single cask cognac (Camus-en er for Islay-freaker ☺), vår første calvados, og et sett med gode armagnac. Fylt på lageret med god Amrut har vi også.



De i Through the Grapewine serien og Benrinnnes-en kan du bestille frem til 10. april som spesialbestilling. Bruk skjemaet som du finner [her](#) og [her](#).

Før vi begynner på nykommerne, vil vi minne om en som det ennå er noen få igjen på lageret av, og som stakk av med en Non-Plus-Ultra Award (Ultra Premium) i Malt Maniacs konkurransen for 2018:

Signatory Benrinnes 1997 20 yo LMDW Chronicles

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Benrinnes i 1997.

Tappet av Signatory i 2018 for å være med i LMDW's "The Chronicles"

Farge: Mørk gyllen

Aroma: Tørr sherrybombe. Valnøtter, plommer og ananas.

Smak: Søt lang. Røde frukter, lær, tørkede frukter og pepper. Eik og sigar.

Ettersmak: Lang med frukt og lær



Pris: 2500, **VMP** [10977601](#), 70 cl, 55 %

Vallein Tercinier 1987 Single Cask Bons Bois TTG 3.0

Cognac, Cognac Brut

I 1791 kjøpte Louis Vallein Domaine des Forges slott i den franske kommunen Chermignac. I 1850 begynte Georges Vallein å selge slottets konjakk. I dag er det Catherine og Louis Vallein

Tercinier som setter fremtiden for dette legendariske cognachusset. Med den store fruktige og blomstrende kompleksiteten, inneholder den delikat tanninske og pulverformige munnfølelsen til denne tretti år gamle cuvéen perfekt rustikk, autentisk stil av cognacs fra Bons Bois terroir.

Eksklusiv tappet for LMDW i deres **Through the Grapewine** serie.

Farge: Gylden

Aroma: Den fremtredende innledende nesen er en subtil blanding av kvede, aprikos og heike blomster (nellik). Tillat å puste, blir det mer jordnært (sopp, lav)

Smak: Det livlige angrepet avslører en rekke sitrusfrukter (oransje, mandarin). Midtganen er floral (peon) og krydret (muskat)

Ettersmak: Den silkefulle finishen er vanilje, praline og eksotisk (mango). Vakker aprikosrancio finnes i avslutningen.

Mindre enn en kasse ledig.

Pris: 2500, **VMP** [10977601](#), 70 cl, 49,1 %



CAMUS 11 ans Île de Ré TTG 3.0

Cognac, Cognac Brut

Maison Camus, grunnlagt i 1863, selger cuvées fra alle regionene i Cognac. Fra vingården på Île de Ré i Bois Ordinaire følger denne 11 år gamle tappingen perfekt fra den fantastiske 10 år gamle Camus Île de Ré i LMDW 2018 Creation Catalog. Like eksotisk, floral og mineral, er denne versjonen enda mer krydret og notatene av saltet smørkaramell markerer den salte øya karakteren av sin aromatiske palett.

Eksklusiv tappet for LMDW i deres Through the Grapewine serie.

Farge: Dyp gyldengul

Aroma: Raffinert og selvsikker. Den innledende nesen med lakris, er fremfor alt mineral (krutt, flint). Tillat den å puste, og det utvikler seg hint av hvite blomster (lilje), tørket frukt (dadler, svinker) og villhonning. Saltet smørkaramell omslutter gradvis den aromatiske paletten. Det blir så stadig mer krydret (svartpepper), hot (cayenne) og markert sitrus (lime, marmelade).

Smak: Livlig og fremtredende. Flott mineralsk (skifer), så et angrep av aromatiske planter (salvie, kamille, rosmarin), steinfrukter (aprikos, fersken) og eksotiske frukter (banan, mango, ananas). Avsluttes med delikat treaktig og stekt tobakk/kaffe. På slutten kommer krydder

Ettersmak: Lang og rik. Fortsatt forsiktig med den krydrede karakteren, og legger til nellik og muskatnøtt. Frisk frukt (drue, pære) bryter med en svært kraftig palett av smaker som nekter å overgi seg uten kamp. På nesen skifter det mellom acasiahonning og vanilje. Det tomme glasset inviterer oss til å smake svart lakris.

Pris: 1699, VMP [10976901](#), 70 cl, 49 %



FRADON Lot 70 Petite Champagne TTG 3.0

Cognac, Cognac Brut

Vingården ligger i Reaux sur Trèfle i Charente-Maritime, i Petite Champagne. Fradon-eiendommen er 37 hektar. Mest Ugni Blanc (77%), men også Folle Blanche (3%) og Colombard (2%). Til deres lokale Charente-vin brukes andre druesorter; Sauvignon, Merlot og Cabernet Sauvignon. Et ungdommelig uttrykk, utmerker denne ærverdige cuvée seg med utrolige friske og varierte blomster og fruktige toner. Den medisinske, krydrede og høstlige karakteren gir også den fulle dybden av en spesielt godt avrundet palett med smaker og aromaer.

Eksklusiv tappet for LMDW i deres **Through the Grapewine** serie.

Farge: Brent gull med hint av kobber

Aroma: Frisk og livlig. Veldig mineralsk aroma (kalkstein), men også floral (lilje), fruktig (Mirabelleplomme, hvite druer) og urteaktig (eføy). Tillat den å puste; kandisert sitrus (sitron, mandarin) sammen med eksotisk frukt (guava, persimmon), medisinske hint (salve, senneps) og krydder (ingefær, nellik). Med ekstrem finesse blir den aromatiske paletten kontinuerlig mer intens og kompleks. Med tiden blir det stadig mer honningaktig (søt kastanje, furu) og aprikos.

Smak: Godt balansert, veldig edel. Det enormt utrolige angrepet er melaktig (kokos), vanilje og stekt (kaffe, tobakk). Den bemerkelsesverdig friske og dynamiske midtganen karakteriseres av hint av grønn mynte, grenadin og kaprifol. På slutten av ganen; kakaobønner og karry omslutter smaksløkene med pulveraktige tanniner. Denne modne utviklingen bekreftes med tilstedeværelse av høstfrukter (kastanje, søt kastanje).

Ettersmak: Lang og silkeaktig. Ingefær, kanel, krydderbrød og fersk valnøtt dypt inn i begynnelsen av avslutningen. Videre kommer banan, mango, freesia og irissmør. På nesen intens sjokolade, urter (svart te) og krydder (saffron). Det tomme glasset er fylt med appelsinblomst og fiol.

Pris: 2089, VMP [10977101](#), 70 cl, 46,3 %



TESSENDIER Lot 97 Grande Champagne TTG 3.0

Cognac, Cognac Brut

«Après les ténèbres, j'espère la lumière» eller "Etter mørket håper jeg på lys", er mottoet til familien Tessendier, eiere av en 20 hektar stor vingård i Borderies i Cognac. Masterblenderne Jérôme og Lilian Tessendier laget sin egen merkevare basert på sine forfedres kompetanse. Denne tappingen presenterer denne cuvée vakkert sitt komplekse og prestisjefylte Grande Champagne tappingen. På en gang raffinerte og kraftige, klassiske og originale, friske og modne, livlige og ujennomsiktige, tiltrekker det seg disse motstridende egenskapene for å bedre vise frem den velbalanserte naturen på smakenes palett og aromaer.

Eksklusiv tappet for LMDW i deres **Through the Grapewine** serie.

Farge: Kobber med hint av gammelt gull

Aroma: Rik. En innledende nese med aprikossten og sedertre. Tillat den å puste, utvikler det fantastiske hint av tarte tatin, fikensyltetøy og lynghonning. Grande Champagne terroir er fantastisk gjengitt. Det avslører aromaer av trøffel, døde løvblader, eksotiske frukter (mango, pasjonsfrukt, flambéret banan) og korintiske rosiner.

Smak: Både livlig og uendelig. Tett angrep med en kjøttfull med plomme og hvite druer. Den grusete, nesten jordiske teksturen kan skryte av fullhet og kraft. I midten av ganen er aromatiske planter (timian, oregano), limeblomst, mandelmelk og drue plassert delikat på ganen. Enden av ganen er floral (lilje, lavendel, rosenblad).

Smak: Lang og silkeaktig. Fortsettelse fra nesen og ganen, er finishen preget av notater av zan-lakris søtsaker, lilla fioler og nellik. Kakaobønner og kandisert ingefær bringer mye lengde og fasthet. Nesen er aprikosstein, fruktig (jordbær, bringebær) og lynghonning.

Pris: 1955, VMP [10977201](#), 70 cl, 48 %



VAUDON 1996 Single Cask Fins Bois TTG 3.0

Cognac, Cognac Brut

I år inviterer vi deg til å oppdage en 1996-årgang, hvis nese, gane og ettersmak er så forskjellige at de nesten kunne være tilstrekkelige alene. Til nesens edelt treaktige karakter, svarer ganen med en delikat mineralitet og avslutning med en dyp, strålende modenhet. Uten frykt for å forlate opptrakkede stier, tar den de torturiserte stiene til Pierre Vaudon, eieren av denne velkjente cognacprodusenten, for å finne sin egen harmoni.

Eksklusiv tappet for LMDW i deres **Through the Grapewine** serie.

Farge: Appelsinfarget kobber med hint av gammelt gull

Aroma: Rikelig og fremtredende. Med utrolig finesse, er den første nesen preget av hint av eksklusivt tre, bivoks, aprikos, kvede, mørk sjokolade, lakris og bourbonvanilje. Tillat den å puste, blir det medisinsk (salve, sennep) og floral (limeblomst, gardenia). Med tiden blir det stadig harpiksholdig (furu, seder) og konditori-lignende (kake, Paris-Brest).

Smak: Rik og godt utviklet. Den spesielt silkeaktige munnfølelsen er som skinnet på en hvit fersken. Det meget dynamiske angrepet har et fantastisk ungdommelig uttrykk. Uten å gjøre noen innrømmelser, reproduuserer den kvaliteten på en ekstraordinær ånd og storheten til en fantastisk terroir. Med munnvannende saltet overgår det med mineralsalter. Denne mineraliteten skaper opp hele blokker av kalkstein.

Ettersmak: Lang og konsentrert. Kanel og fløtekaramell dekker umiddelbart smaksløkene. Deretter gir disse tonene gradvis plass til andre mer modne smaker (mørk sjokolade, sopp). Den nydelig tanninen (drueskall, fiker, dadler). Nesen er saftig og jordaktig. Det tomme glasset er vanilje, vegetabilsk (koriander), krydret (stjerneanis) og eksotisk (mango, kaffirlime).

Pris: 2200, **VMP** [10977301](#), 70 cl, 51,1 %



30&40 15 ans 2003 Garnier The Chronicles

Calvados

Tappet av Trente & Quarante, denne Normandie calvados ble destillert av Domaine Garnier, som ligger i Frênes, i Orne. Destillert i en kolonnestill fra 1923, modnet i 15 år. Motstand mot tidens tann, avslører denne cuvée et utrolig friskt uttrykk. Dens delikate mineralitet, utadvendt frukt, medisinske og urteaktige toner, og gir mer en cider-lignende karakter.

Eksklusiv tappet for LMDW i deres **The Chronicles** serie.

Farge: Intenst gull

Aroma: Raffinert og livlig. Med bemerkelsesverdig urteaktig friskhet (kuttet hø, lusern) er den innledende nesen også spesielt fruktig (eple), akasiehonning og sitron. La den puste, og det utvikler seg mineralske hint av kritt og skifer. Jo mer den puster, jo mer glir det over til et medisinsk aspekt (salve, sennepskorn) og blir utadvendte.

Smak: Rent og skarpt. Et saftige og boblende angrep. Kraftig frukt (pære, eple) og citrus (sitron, grapefrukt), gradvis dekket av et lag med vanilje. Deretter tar revet ingefær, grønn lakris og kanel over midten av ganen. Veldig Normandie (liten skog, blomstrende epletrær) slutten av ganen er i sin tur full av energi.

Ettersmak: Lang og velbalansert. Krydderier (pepper, stjerneanis, nellik) og hvite blomster (liljer) deler de ledende rollene i en åpning full av veltalenhet og jernurt. Litt medisinsk (kamfer, salve), smaker av fersk cider og akasiahonning markerer sitt svært ungdommelige uttrykk. Nesen blir saftig (salve, hagekjørvel) og balsamisk (furu, bregnner). Det komplekse tomme glasset veksler mellom lav, elv, lilje, kokosmelk og ferske fiken.

Pris: 1075, VMP [10977502](#), 50 cl, 54,8 %



L'ENCANTADA Mill 1974,86,88,90 & 20 ans Cof. 5 x 20 cl

Armagnac

L'Encantada er en uavhengig tapper drevet av fire lidenskapelige fagfolk. Denne samlingen av fortryllende Armagnac-produkter er utvalgt fra en rekke vingårder/destillerier og tapper med faststyrke. L'Encantada tar sikte på å bevare farge, alkoholinnhold og original autentisitet til en av Frankrikes mest legendariske og gamle eau-de-vie-produkter.

Dette er et sett med 5 x 20 cl 1974, 1986, 1988, 1990 og 20 år gammel, og det er de siste settene som LMDW hadde. Vi fikk kun inn 8 sett.:

L'encantada 20 ans - 46%

L'encantada 1990 Domaine Le Parre - 47.3%

L'encantada 1988 Domaine Le Frêche - 49.1%

L'encantada 1986 Domaine Les Bidets - 44.1%

L'encantada 1974 Domaine Le Sablé à Lagrange - 40.1%



Vi har kun fått inn 8 sett, og det var de 8 siste LMDW hadde.

Pris: 1950, VMP [10977008](#), 70 cl, 44,6 %

Siorsan 2019-03 P

Det ble noen flasker til overs fra noen privateide fat fra Tullibardine og Kilchoman.

Tullibardine 7 yo cask #47/2010

Denne og den neste er 2 fat fra samme dags destillasjon, lagt på fat samme dag, fatene har lagt ved siden av hverandre hele tiden under modningen, og er tappet samme dag.

Destillert på Tullibardine 23.7.2010, lagret på en 1stfill ex-bourbon barrel. Tappet 21.3.18



Pris: 745, VMP [10273402](#), 50 cl, 60 %

Tullibardine 7 yo cask #49/2010

Destillert på Tullibardine 23.7.2010, lagret på en ex-sherry hogshead. Tappet 21.3.18



Pris: 745, VMP [10273502](#), 50 cl, 60 %

Siorsan 2019-03 P

Kilchoman 11 yo cask #169/2006

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Kilchoman 26.7.2006, lagret på en refill ex-bourbon barrel. Tappet 2.2.18



Pris: 730, VMP [10273801](#), 70 cl, 55,7 %

Og vi fylte opp lageret med litt skikkelig god Amrut.

Amrut 7 YO Double Cask

Indisk whisky, Single malt whisky

Amrut 7 yo 2009 Double Cask er en unik blanding av en ex-bourbon cask (N° 3452) og en ex-Pedro Ximénez (N° 3803). Bourbonfatets sødme og generøsitet er forsiktig flettet sammen med Pedro Ximenez-fatets intensitet. En perfekt balansert, og i begrenset opplag whisky - kun 800 flasker

Farge: Gylden

Aroma: Rik honningprofil, vanilje, kake, floral, ananas, grapefrukt, banan, karamelliserte epler, eik og maltsukker

Smak: Fruksalat m ananas, papaya, mango og kiwi og lime. Kraftig, rund, vanilje og melis, krydder.

Ettersmak: Lang og fruktig. Eik, kanel og pepper



Pris: 1899, VMP [7411301](#), 70 cl, 46 %

Sistesiden

Du finner masse «greier» til den gode drammen din på websidene våre.

For mer info, send en epost til info@daracha.no

Litt info om de forskjellige destillerier, tappere og bryggerier, samt alle våre produkter med mer info og smaksnotater, finner du på daracha.no

Med hilsen

Daracha AS

Nils A. Johannessen

Sigurd Olav Belsnes



STARWARD



戸河内
Togouchi



Cognac de Collection
JEAN GROSPERRIN

