

# 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](mailto:siorsan@daracha.no) for å komme på eller av distribusjonslisten. Tidligere utgaver av Siorsan finner du på <http://www.daracha.no/siorsan>

Alle priser er salgspriser fra Vinhuset ekskl. mva. Prisene er gyldige fra 1.5.2019 frem til ny prisliste foreligger, Varene kan også bestilles hos din lokale Servicegrossist og de fleste også hos ASKO. Disse har selvstendig prisfastsetting. Prisene som er oppgitt her er ex. mva. pris fra Vinhuset.

Vår lille røde bok om produkter, produsenter og annet, finner du her: <http://daracha.no/wp-content/uploads/Darachas-little-red-2019-02.pdf>. Leses greiest hvis du laster den ned, og åpner den i en pdf-leser i 2 side visning. Versjon 2019-03 er nesten klar, kom gjerne med tips om det er noe du vil ha med i den?

## Nye på lager i mai

Den aller første WHISKY fra Kingsbarns Distillery, flere small batch rom fra La Maison du Rhum, og en av verdens beste vodkaer? *Rhum Arrangé* og noen japanske whiskyer.



THE SPIRIT OF SWEDEN PURITY VODKA  
**PURITY VODKA®**



Disse er kåret til verdens beste vodka en god del ganger de siste årene. Er dere enige?:

## Purity Vodka fra Ellinge Slott i Skåne

På Ellinge slott i sør-Sverige lages Purity Vodka. Den er sertifisert som økologisk, og lages av svensk vinterhvete og maltet bygg. Vannet som brukes er deionisert og naturlig mineralrikt vann. Destillasjonen kjøres gjennom en håndlaget kobber-still på 600 liter, som ved en gangs kjøring gir 17 destillasjoner. De 3 variantene kjøres gjennom 1, 2 eller 3 ganger for å gi 17, 34 eller 51 destillasjoner.

Disse fra Purity Vodka er underveis til lageret. Regner med de er på plass på tirsdag.



## Purity Vodka "Super 17 Premium"

Vodka, Organisk vodka

**Råstoffer:** Økologisk vinterhvete, maltet vårbygg og mineralrikt vann.

Destillert 17 ganger i små batcher, produsert full ut økologisk

**Farge:** Krystallklar

**Aroma:** Subtil men kraftig. Forfriskende med vakkert balansert aromaer av mineraler, sitron og umami.

**Smak:** Skarp med middels kropp med forfriskende sitrus og en litt brødaktig ryggrad.

Perfekt til å bli konsumert bar, med is eller i cocktail. Fungerer veldig bra med kaviar, sushi og sjømat.

Pris: 319,-, VH [86010837](#), EPD 5374871, 70 cl, 40 %

## Purity Vodka "Ultra 34 Premium"

Vodka, Organisk vodka

**Råstoffer:** Økologisk vinterhvete, maltet vårbygg og mineralrikt vann.

Destillert 34 ganger i små batcher, produsert full ut økologisk

**Farge:** Krystallklar

**Aroma:** Subtil men kraftig. Forfriskende med vakkert balansert aromaer av mineraler, sitron og umami.

**Smak:** Fløyelsaktig glatt med subtil søthet, mange mineraler og en delikat krydret finish med hint av lakris.

Perfekt til å bli konsumert bar, med is eller i cocktail. Fungerer veldig bra med kaviar, sushi og sjømat.



**Pris:** 339,-, VH [86010838](#), EPD 5375209, 70 cl, 40 %



## Purity Vodka "Connoisseur 51 Reserve"

Vodka, Organisk vodka

**Råstoffer:** Økologisk vinterhvete, maltet vårbygg og mineralrikt vann.

Destillert 17 ganger i små batcher, produsert full ut økologisk



**Farge:** Krystallklar

**Aroma:** Subtil men kraftig. Forfriskende med vakkert balansert aromaer av mineraler, sitron og umami.

**Smak:** Kremaktig, rik og fyldig med aromaer av konditorbrød og en sot og salt finish.

Perfekt til å bli konsumert bar, med is eller i cocktail. Fungerer veldig bra med kaviar, sushi og sjømat.

**Pris:** 365,-, VH [86010839](#), EPD 5375191, 70 cl, 40 %

Den første whiskyen fra Kingsbarns Distillery, en del av Wemyss Malts. Denne kommer på brennevinsslippet i juni på Vinmonopolet, som den eneste whiskyen, men vi har noen ekstra kasser til våre barkunder:

## Kingsbarns From Dream to Dram

Skotsk whisky, Single malt whisky

Kingsbarns Distillery er et single malt-distilleri i regionen Lowland som setter sin stolthet i å være The Spirit Of The Kingdom Of Fife. De bruker kun lokalt dyrket byggkorn fra de solfylte åkrene i regionen, som har sin opprinnelse i det piktiske kongedømmet Fife. Destilleriet eies og drives av den skotske familien Wemyss, kjent som prisvinnende single malt-blendere og uavhengige tappere med godt ry og lang erfaring i bransjen. De anstrenger seg for å skaffe kvalitetsfat fra hele verden til å modne single malten på og overføre distinkte smaker fra eika. Den langsomme fermenteringsprosessen og destilleringen skaper en bemerkelsesverdig ren og kompleks sprit som er et resultat av nitidig håndverk. Wemyss inngikk et samarbeid med en tidligere profesjonell caddy ved Kingsbarns Golf Links for å realisere sin drøm. Frem til 2014 lå nærmeste destilleri 80 km unna og de så en mulighet til å skape noe spesielt nært golfsportens vugge. De fant en gård med et historisk sus over seg, men som hadde sett sine beste dager - East Newhall Farm - med sjærmerende bygninger og utsikt over kornåkrer, golfbaner og Nordsjøen i det fjerne.

Historien om Kingsbarns Single Malt Whisky begynner altså med konverteringen fra falleferdig gård til destilleri, og i mer enn tre år jobbet familien Wemyss nært med arkitekter, ingeniører og ledende whiskyspesialister mens visjonen sakte men sikkert tok form. Den eksklusive flasken har navnet Kingsbarns preget i tuten, en due på skulderen og et mønster rundt nederste del av flasken som symboliserer gårdenes *doocot* (dueslag).



Kingsbarns Dream To Dram er en limited edition som ble destillert i 2015 og tappet på flasker i 2018. 90% av spriten er lagret på 1st fill ex-bourbon barrel og 10% er modnet på høvlede og forkullede STR barrique vinfat.

**Farge:** Gammelt gull

**Aroma:** Skumbananer, hermetisk ananasjuice og bær. Herbalt preg

**Smak:** Mjuk toffee, skoleboller og rips

**Ettersmak:** Ingefærsirup

**Pris:** 499,-, VH [86010793](#), 70 cl, 46 %

## Wemyss Orange Baked Oatmeal - Bunnahabhain 1988 29 yo

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Bunnahabhain i 1988, lagret i en hogshead, tappet i 2018, 218 fl

**Farge:** Honninggull

**Aroma:** Nøkkeleromaene i denne gamle Bunnaen kommer fra bourbonfatet. Smøraktig, et hint av pisket krem med vanilje, honning og appelsinmarmelade.

**Smak:** En myk munnfølelse setter kurs for denne whiskyen mot kremete og rike frokostblandingene som sørner over tid. Minner om bakte stenger av havregryn med sprø og karamelliserte kanter.

**Ettersmak:** Ingefær med dvelende notater av vanilje og pepperkrydret eik.

**Pris:** 2179,-, VH [86010845](#), 70 cl, 47,5 %

## Wemyss Caramel Panna Cotta - Benrinnes 2001 17 yo

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Benrinnes i 2001, modnet i en hogshead. Tappet i 2018, 256 fl.

**Farge:** Varm solnedgang

**Aroma:** Kombinasjonen av modning i ex-bourbon hogshead og den naturlig heftige spritkarakteren kombinerer seg på nesen og gir aromaer av stekesmør, salt karamellsaus og *Ahlgrens biler*.

**Smak:** Som forventet med denne whiskyen destillert i en *wormtub*, er kroppen tykk og fet, noe som betyr at de myke notatene av vanilje og karamell pannacotta dekker tunga. Ferske eikekrydder og ingefær merkes også på den oljedekkede ganen.

**Ettersmak:** Smakene, er myk og varer lenge, takket være den sterke kroppen til whiskyen.

**Pris:** 899,-, VH [86010846](#), 70 cl, 46 %



## Wemyss Victorian Sweetie Shop - Glen Keith 1995 22 yo

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Glen Keith i 1995, modnet i en hogshead. Tappet i 2018, 310 fl.

**Farge:** Blekt gull

**Aroma:** Åpningsaromaen er alt; jordbær; ferske med krem, fondant fantasi, candy chews, jordbær snørebånd. Andre hint av dessertvin, *Scottish tablet*, smørkaramell og melkesjokolade illustrerer den åpenbare påvirkning av bourbonfatet.

**Smak:** Et stort utvalg av "Victorian Sweetie shop"-smaker, kokte søtsaker, sjokoladebiter, sukkerholdige slikkepinner eller en fondantglasur av røde bær spredt over en "Victoria sponge" kake.

**Ettersmak:** Kort og behagelig og mildt pepperaktig, munnfyllende følelse og du vil ha mer av denne.

**Pris:** 999,-, [VH 86010847](#), 70 cl, 46 %



## Wemyss Auld Scots Bakery - Glenrothes 1996 22 yo

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Glenrothes i 1996, modnet i en hogshead. Tappet i 2018, 343 fl.

**Farge:** Modent bygg

**Aroma:** Duftende hint av krem som melkeflaske "*pennysøtsaker*", kondensert melk og "*Scottish tablet*" tyder sterkt på at denne Speyside whiskyen kommer til å bli en sukkerholdig dram.

**Smak:** Søt ja, men med en overraskende saltdybde. Sukkerbelagt "*shortbread*" med tørket frukt, nybakte scones med tørkede appelsinbiter og tradisjonell '*Clootie Dumpling*' - (en gammel skotsk pudding av bær, dyrefett og gylden sirup) kan alle bli funnet på den robuste ganen.

**Ettersmak:** Middels i lengden takket være hint av pepper og ingefær i ganen.

**Pris:** 1109,-, [VH 86010848](#), 70 cl, 46 %



## Wemyss The Hive Batch Strength batch 2

Skotsk whisky, Blended maltwhisky

### Bikuben

Hive Batch Strength 002 er en begrenset utgave på bare 9000 flasker. Laget av single malt der signatursøtten er kombinert for å danne en komplisert karakter av sitrusfrukter, blomsterhint og overdådig honning

**Farge:** Lyst gull

**Aroma:** Aromaer av banan, melon, pære, stikkelsbær og blomsternotater av fioler og honning. Hintene går over i blomsterhonning, rips, rabarbra og ingefær.

**Smak:** Signatursøtten og floral smak som best kan beskrives som melkesjokolade. *Banoffee pie* med kokoskrem og flambert appelsin. Den høyere alkoholstyrken konsentrerer søtten.

**Ettersmak:** En kort, men kraftig ingefæravslutning

**Pris:** 569,-, VH [86010849](#), 70 cl, 55,5 %



## Wemyss Spice King Batch Strength batch 2

Skotsk whisky, Blended maltwhisky

### Krydderkongen

Spice King Batch Strength 002 er en begrenset utgave på 9000 flasker. Laget av single malt med et hint av krydder og et tillegg fra sherry hogsheads for kombinert å danne en kompleks karakter av søtten, pepperaktighet og eik/krydder hint.

**Farge:** Varmt gull

**Aroma:** Et aromatisk krydderutvalg av knust svart pepper, ingefær, kryddernellik, anis og lakris. Søtere aromaer dukker opp i form av grillet ananas, *mango chutney* og lakris.

**Smak:** Fløtekaramell, saltet karamell og vaniljesaus fører de første smakene takket være den krydrede signaturmalten. En honning- og rosinsøtten fra ex-sherry hogshead gir balanse

**Ettersmak:** Lett tre-røyk og lang chili-krydder

**Pris:** 579,-, VH [86010850](#), 70 cl, 58 %



## Wemyss Peat Chimney Batch Strength batch 2

Skotsk whisky, Blended maltwhisky

### Røykpipen

Peat Chimney Batch Strength 002 er en begrenset utgave på 9000 flasker. Laget av single malt der signaturen er peated malts, kombinert for å danne en komplisert karakter av jordrøyk og mineralske smaker.

**Farge:** Lyst gull

**Aroma:** En nøtteaktig søthet i åpningen, men det er kraftig stemningsfull røyk som dominerer. Brent lyng, forkullede fatstaver og kullbøtter

**Smak:** Begynner med fløtekaramellsøthet, men så mer en brent eller 'cinder' toffee. Hvitpepper slår i ganen takket være den høye alkoholstyrken. Rik røyk gjennomsyrer ganen

**Ettersmak:** Røyk fra brente marshmallows og en lett krydret finish

**Pris:** 585,-, VH [86010851](#), 70 cl, 57 %



Fra Dugas i Frankrike har vi fått inn mye god rom og noen whiskyer. En del av rommene er arrangert rum; rum med frukt i flasken.

En del gode rom i serien La Maison du Rhum;

### LMDR – Batch n°2 Rhum du Venezuela

Rom, Mørk rom

Basert på melasse og sukkerroehonning, destillert i tre typer kobber potstill; *doublers*, *lamb-glass* og *boil ball*. Denne uvanlige destillasjonen, oppfunnet av en talentfull master destiller, kombinert med aldring i forskjellige stilarter av fat, produserer en kompleks og fyldig rom.

**Farge:** Mørk gylden

**Aroma:** Krydder og vaniljekrem

**Smak:** Gourmet; vanilje, muskat, honning

**Ettersmak:** Livlig, karamell, edeltre, lys tobakk



**Pris:** 625,-, VH [86010826](#), 70 cl, 47 %

### LMDR – Batch n°2 Rhum du Perou

Rom, Mørk rom

Det over hundre år gamle destilleriet, ligger nord i Peru, og bruker melasse fra sukkerroer som har vokst i vulkansk jord for å produsere denne delikate rommen. Solera-metode brukes i modningen, vanligvis i Sør-Amerika og gir denne rommen en atypisk og jevn profil.

**Farge:** Mørk gylden

**Aroma:** Vanilje, kakao, edeltre

**Smak:** Mokka, kaffe, honning.

**Ettersmak:** Kanel, söt pepper, muskatnøtt.

**Pris:** 626,-, VH [86010827](#), 70 cl, 45 %



## LMDR – Batch n°2 Rhum Vieux République Dominicaine

Rom, Mørk rom

Destilleriet startet opp på Cuba, men på midten av 1980-tallet flyttet det til Dominikanske Republikk. Destilleriets nye plassering har lignende klimatiske forhold og jordsmonn som det hadde på Cuba, noe som sikrer samme rom av høy kvalitet.

**Farge:** Gylden

**Aroma:** Stjernehuk, eple og kanel

**Smak:** Vanilje, lys tobakk, eksotiske frukter

**Ettersmak:** Søte krydder, tre, karamell.



**Pris:** 669,-, VH [86010828](#), 70 cl, 42 %

## LMDR – Batch n°2 Rhum du Guatemala

Rom, Mørk rom

Produsert og destillert i *column stills*. Modnet i sentrum av Guatemala, i 2300 meters høyde i to forskjellige typer fat (ex-Bourbon og re-toasted Bourbon), gjennom solera-type modning, som gir bemerkelsesverdig kompleksitet til rommen.

**Farge:** Gylden

**Aroma:** Eksotiske frukter, kokte frukter

**Smak:** Rund. Honning, ananassyltetøy, treaktig.

**Ettersmak:** Livlig og hyggelig, eksotisk frukt.



**Pris:** 740,-, VH [86010829](#), 70 cl, 55 %

## LMDR – Batch n°2 Rhum Vieux de la Réunion

Rom, Mørk rom

La Réunion produserer enestående tradisjonell rom og *Agricole* stil rom. La Maison du Rhum - La Réunion destilleres fra en kombinasjon av melasserom fra en enkelt destillasjon, produserer aromatisk rommer, og fra en trippel destillasjon, noe som gir en lettere stil rom. Begge stilene er nøye blandet og modnet i franske eikefat.

**Farge:** Gylden

**Aroma:** Krydder, kokt frukt, sandeltre

**Smak:** Vanilje, syltetøy, kanel

**Ettersmak:** Lang, lær, sigarboks.



**Pris:** 686,-, VH [86010830](#), 70 cl, 45 %

## LMDR – Batch n°2 Rhum de Martinique

Rom, Mørk rom

Destillert i 2015 i en kreolsk *column still*, modnet i fat av fransk eik og ex-cognac fat.

**Farge:** Lys gylden

**Aroma:** Eksotiske frukter, søte krydder, edeltre

**Smak:** Vanilje, kandisert frukt, mango

**Ettersmak:** Fersk. Vanilje og steinfrukt.



**Pris:** 669,-, VH [86010831](#), 70 cl, 42 %

## LMDR – Batch n°2 Rhum de Colombie

Rom, Mørk rom

Hacienda Coloma, som ligger i sentrum fjellrike regionen i Colombia, har tilhørt til Constance-familien i 2 generasjoner. Denne uvanlig glatte rom er mesterlig blandet av Sandra Reategui og Judith Ramirez, to av de beste colombianske master blenderne. Coloma er modnet i amerikansk eikefat i hacienda-varehusene, med avslutningsmodning i fat som har modnet kaffelikør tidligere

**Farge:** Mørk gylden

**Aroma:** Eksotiske frukter, kokte frukter

**Smak:** Rund. Honning, ananassyltetøy, eik.

**Ettersmak:** Livlig og hyggelig. Eksotisk frukt.

**Pris:** 686,-, VH [86010832](#), 70 cl, 46 %



Et par nye japanske whiskyer:

## Tokinoka Blended Whisky

Japansk whisky, Blended whisky

Blended whisky destillert av White Oak Distillery

**Farge:** Lys gylden

**Aroma:** Korn, honning og frukt

**Smak:** Myk, korn og vanilje

**Ettersmak:** Lang. Malt og kremaktig



**Pris:** 359,-, VH [86010833](#), 50 cl, 40 %

## Tokinoka Black

Japansk whisky, Blended whisky

50 % grain- og 50 % maltwhisky modnet i ex-bourbon, ex-sherry og *virgin American oak*

**Farge:** Gylden

**Aroma:** Tropiske frukter og ristet eik

**Smak:** Eik og sitrusfrukter

**Ettersmak:** Elegant og lang ettersmak



**Pris:** 515,-, VH [86010834](#), 50 cl, 50 %

## Rhum Arrangés

I serien Ti Rhums de Ced' har vi fått inn en del spesielle saker. Rom, sukkerrørsirup og frukt. Hele eller oppskårne fruktbitter ligger i flasken. Etter tilsetting av frukt er den modnet minst 1 måned i flaske.



### Ti Arrangés de Ced' Ananas Victoria

Rom, Arrangert rom

Rhum Agricole AOC Martinique og sirup av sukkerrør er blandet. En rom som er preget av og oppkalt etter frukten som på engelsk heter Queen Victoria pineapple. Den finnes utelukkende på øya Réunion i det Indiske hav og har blitt berømt for sin beskjedne størrelse og sitt sjenerøst velsmakende fruktkjøtt.

Partnerskapet med den lokale produsenten garanterer ekspresslevering med fly så snart den perfekt modnede frukten er høstet. Ananas Victoria gir all sin eksepsjonelle smak til maserasjonen (bløtlegging, uttrekk av farge og smaksstoffer).

Rhum arrangé Ananas Victoria tappes på flasker for hånd.

Ananas Victoria (fra Ile de Réunion) og vaniljestang (*Vanille Bourbon de Madagascar*) er tilsatt. Etter tilsetting av frukt er den modnet minst 1 måned i flaske.

**Farge:** Lys gylden og klar

**Aroma:** Aromaer av fersk ananas, balansert med et inntrykk av rhum agricole (jordbruksrom)

**Smak:** Rund og söt. Nydelig uttrykk for Victoria ananas.

**Ettersmak:** Litt syrlig avslutning

**Pris:** 359,-, VH [86010840](#), 70 cl, 32 %



## Ti Arrangés de Ced' Kumquat Cafe

Rom, Arrangert rom

Rhum Agricole AOC Martinique og sirup av sukkerrør er blandet. Infusert med kumquats, kaffebønner og bourbon vanilje fra Madagaskar (*Vanille Bourbon de Madagascar*). Etter tilsetting av frukt er den modnet minst 1 måned i flaske.

**Farge:** Dyp gull med oransje toner

**Aroma:** Delikat duft av appelsinblomst. Flott harmoni av kaffe og vanilje. Vakker, kraftig og balansert

**Smak:** God balanse av sødme og bitterhet. Innslag av søte krydder og røstede elementer gir intensitet i smak.

**Pris:** 359,-, VH [86010841](#), 70 cl, 32 %



## Ti Arrangés de Ced' Gwamare Citron Gingembre

Rom, Arrangert rom

Med GwaMaRé er det naturrikdommen til tre Départements d'Outre-Mer (franske oversjøiske regioner) som bys frem i én og samme bløtlegging.

To typer jordbruksrom - laget av rørsukkerjuice - fra Guadeloupe og Martinique er nøyne satt sammen, tilsatt fersk ingefær og modne sitroner fra Réunion. Ideell både som den er, eller forlenget med tonic.

Jordbruksrom, sitron og ingefær forenes på flasker for hånd og vi får en såkalt arrangert rom. Etter tilsetting av frukt er den modnet minst 1 måned i flaske.

**Farge:** Rent og skarpt utseende med nyanser av grønn og blekgul

**Aroma:** Subtil bukett av dufter som fremhever sitrus og florale toner. Kombinasjonen av de to sukkerrørsuftene er godt integrert med det delikate kandiserte preget, understreket av fersk ingefær

**Smak:** God, sjenerøs munnfølelse i samspill med syrlige toner av krydder. En söt bitterhet leder an til en helhetlig og frisk avslutning.

**Pris:** 369,-, VH [86010852](#), 70 cl, 32 %



## Ti Arrangés de Ced' Vanille Macadamia

Rom, Arrangert rom

Inspirert av en berømt iskrem, revideres en klassiker ved å assosiere den med en verden av *Rhum Arrangés*. Oppskriften er basert på bløtlegging av jordbruksrom fra Martinique sammen med macadamianøtter og vaniljestang fra Madagaskar. Det hele lagres i 6 måneder på eikefat som har inneholdt cognac. En oppdagelse som byr på store gastronomiske overraskelser. Etter tilsetting av frukt er den modnet minst 1 måned i flaske.

**Farge:** Lys beige med elfenbenshvite innslag. Små nøtter svømmer på overflaten

**Aroma:** Nøtter (valnøtter og hasselnøtter). Forsiktig eikepreg. Vaniljen gir intensitet til denne maserasjonen (bløtlegging, uttrekk av smak og farge)

**Smak:** Fullendt, robust munnfølelse. Fin balanse mellom kraften fra rommen og intensiteten fra vaniljen. Macadamianøttene ligger i bakgrunnen. Oljete og sødmefullt. Lang avslutning

**Pris:** 419,-, VH [86010853](#), 70 cl, 45,4 %



## Ti Arrangés de Ced' Orange Citron Bio

Biologisk Rom, Arrangert rom

En 100% organisk maserasjon (bløtlegging, uttrekk av aroma og smak) som med sitt utvalg av håndplukkede appelsiner og sitroner, inviterer deg med på en reise til hjertet av et UNESCO Biosphere Reserve. Etter tilsetting av frukt er den modnet minst 1 måned i flaske.

**Farge:** Briljant gul-oransje glød.

**Aroma:** Aromatisk bukett av dufter i forgrunnen, dominert av appelsinblomst. Fin friskhet som karakteriseres av sitron (skall), mikset med rom (laget av 100% organisk melasse).

**Smak:** Tett og fyldig angrep på smakspaletten. Sitrusen tilfører behersket kraft. Munnfølelsen er frisk og gir mersmak.

**Pris:** 379,-, VH [86010844](#), 70 cl, 21 %



## Rhums de Ced' Ti Spicy

Rom, Rhum Agricole

Ti Spicy bringer et friskt pust til kategorien krydret rom. En oppskrift som har levd lenge bak kulissene er nå revidert av Ced'. Dette er ekte balansekunst med utgangspunkt i en base av ren sukkerørrom fra Martinique, modnet i fat som har inneholdt Sauternes dessertvin. Dette gir en meget bred aromatisk palett frembragt av alle de edle ingrediensene som utgjør vår maserasjon. Blant annet *Timut* pepper, kumquat, kryddernøtt og tørket svart sitron fra Iran.

**Farge:** Mahogni med innslag av mursteinsrødt.

**Aroma:** Luftig og elegant. Rommen preges av modningen i Sauternesfat, med søte og samtidig kraftige krydretoner. En pepperaktig og ristet/stekt karakter inviterer til smaking.

**Smak:** Sjenerøs åpning, en aromatisk smakspalett som domineres av duften av citrus, kaffe og kanel. Rommen byr på ildvann, og karakteren er til stede! Et søtt hint av kakao legger seg i ganen midt i munnen. Avslutningen er frisk og glatt.

**Pris:** 415,-, VH [86010855](#), 70 cl, 45 %



## Sistesiden

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

For mer info, send en epost til [info@daracha.no](mailto: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](http://daracha.no)

Med hilsen

Daracha AS

Nils A. Johannessen

Sigurd Olav Belsnes



STARWARD



戸河内  
Togouchi



Cognac de Collection  
JEAN GROSPERRIN



THE SPIRIT OF SWEDEN PURITY VODKA  
**PURITY VODKA®**