
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 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 1.7.2019 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 juli

Denne gangen er det kun noen få fra Adelphi som er kommet.



Adelphi Selection Caol Ila 2010 8 yo #311709

Skotsk whisky, Single malt whisky

Råstoffer: Maltet bygg, gjær og vann

Destillert på Caol Ila i 2010.
Modnet i en firstfill Oloroso sherryfat. Tappet i 2019 fra fat #311709 som ga 306 fl

Farge: Mørk brun

Aroma: Røkt ost fra Bayern, Dulce de leche, Tiramisu, en racelette komplett med sylteagurk, Lapsang souchong og Bacon Frazzles

Smak: En stor munntekstur full av modne fiken, Devils on horsebacks og ufiltret røyk..

Pris: 835,-, **VH** [86010856](#), 70 cl, 54,9 %



Adelphi's Laudale batch 2

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Linkwood. Modnet i noen firstfill sherryfat i 12 år. Tappet 2019. totalt 1453 fl

Råstoffer: Maltet bygg, gjær og vann

Farge: Mahogny

Aroma: Sennepsterte med crème karamell og karamelliserte epler

Smak: Curly Wurly og Crunchie bar toppet med ingefær

Pris: 695,-, VH [86010857](#), 70 cl, 46 %



Adelphi Selection Glen Elgin 2006 13 yo #802273

Skotsk whisky, Single malt whisky

Råstoffer: Maltet bygg, gjær og vann

Destillert på Glen Elgin i 2006. Modnet i et refill bourbonfat. Tappet i 2019 fra fat #802273 som ga 273 fl

Farge: Mørk brun

Aroma: Modne bananer, bananskumsnop, makroner, Tunnocks snowballs, stekte pærer i sirup og en vaniljebombe.

Smak: Stor munntekstur med nougatvafler, en overraskende kompleks finish av Lindt hvit sjokolade med støv fra bergsalt.

Pris: 925,-, **VH** [86010858](#), 70 cl, 53,8 %



Adelphi Selection Laphroaig 2004 14 yo #700170

Skotsk whisky, Single malt whisky

Råstoffer: Maltet bygg, gjær og vann

Destillert på Laphroaig i 2004.
Modnet i et refill bourbonfat.
Tappet i 2019 fra fat #700170 som ga 321 fl

Farge: Lyst gull

Aroma: Røkt kippers, brennende kjeledresser, Amaretti kjeks, bandasjer gjennomvåt i TCP (antiseptisk væske) og sjøpølse.

Smak: Brunsukker cupcakes, Stollen kake, maltovner, røkt østers, solkysset tare og røkt Mull cheddar i en lang finish.

Pris: 2115,-, **VH** [86010859](#), 70 cl, 56,5 %



Adelphi Limited Glenrothes 1981 38 yo #7202

Skotsk whisky, Single malt whisky

Råstoffer: Maltet bygg,
gjær og vann

Destillert på Glenrothes i
1981. Modnet i et refill
sherryfat. Tappet i 2019
fra fat #7202 som ga 176
fl

Farge: Kobber

Aroma: Eplesmuler, litt
brent på toppen,
shortbread, umodne
bananer og røde epleskall
med ananasbiter og
tropisk fruktsalat

Smak: Både utrolig
delikat og komplisert å
smake med flammende
appelsinskall over
toffeepler og en myk,
varig, nydelig ettersmak.

Pris: 3990,-, VH
[86010860](#), 70 cl, 40,2 %



Sommeroppskrifter

Kalenderen sier det er juli, trafikken sier det er ferietid, og jomen sier ikke termometeret det samme innimellom. Da kan det være greit et par sommerdriker?

The Cask Speyside Libertine

Fra AD Rattray

We've been experimenting with whisky in cocktails and are delighted to bring you the first of our creations.... The Cask Speyside Libertine.

Using our new Cask Speyside 10 Year Old Single Malt, we've create this light and refreshing citrusy cocktail that's perfect for summertime sipping or as a pre-dinner drink.

We hear what you're saying... and yes, we love drinking our single malts neat and we know that's the best way to appreciate its complex flavours. However those complex flavours and the versatility of delicious single malt whiskies opens up so many possibilities to mixologists to get creative. So why not delve into the world of using whisky in cocktails and see what you can discover! You can always calm things down again and pour yourself a neat dram to recover.

We're not expert bartenders but we don't believe you have to be to get shaking and stirring, so we've kept things simple and have created cocktail recipes that you can recreate at home using easy to find ingredients.

So here goes, this is how we made our first whisky cocktail...

Ingredients:

- 50ml Cask Speyside
- 25ml Rosemary Sugar Syrup (water + sugar boiled with rosemary from our garden)
- 25ml Fresh Lemon Juice
- 2 tsp Marmalade
- 1 Egg White
- 1 tbsp Golden Syrup
- 1 tbsp Orange Juice
- Sprig of Rosemary

Method:

- Shake the Cask Speyside, Rosemary Sugar Syrup, Fresh Lemon Juice and Marmalade with ice until chilled.
- Strain over ice into glass.
- Add the Egg White, Golden Syrup and Orange Juice to the shaker and shake until frothy.
- Use a spoon to top up the glass with froth.
- Garnish with the Sprig of Rosemary.



Penicillin

1 cl ingefærsirup*
1 cl honningsirup**
2 cl sitronsaft
4 cl Breizh blended whisky
0,5 cl Cask Islay

1cl ingefærsirup, 1cl honningsirup, 2cl sitronsaft og 4cl Breizh Whisky
shakes med is.

Serveres over is i et avkjølt old fashioned glass. Det hele toppes med en
teskje Cask Islay.

** Ingefærsirup lages av 1/2 saft av ingefær og 1/2 sukker. Saft av
ingefær kan for eksempel lages ved å rive ingefær i en bolle, og så
klemme saften ut av den revne massen gjennom et tynt håndkle e.l.*

*** Honningsirup tilsvarende simple
syrup, men lages med 2/3 honning og
1/3 vann.*



The Moscow Mule

Delicious and unmistakable, with its trademark copper mug and Ginger Beer, the Moscow Mule was born in Manhattan in the 40s, but is an enduring favourite the world over. The perfect summer cocktail.

Add Purity Vodka, lime juice and Domain de Canton to a shaker with ice and shake until ice cold. Strain into a copper mug (or glass) over crushed ice. Top with Ginger Beer and garnish with lime wheel and mint.

2 PARTS PURITY VODKA

1/2 PART FRESH SQUEEZED LIME JUICE

1/2 PART DOMAINE DE CANTON

1 PART GINGER BEER



Tomatin & Tonic

En enkel W&T som alternativ til den mer tradisjonelle G&T

TOMATIN (MEANING THE HILL OF THE JUNIPER BUSH) LEGACY MAKES FOR A REFRESHING TWIST ON THE CLASSIC G & T.

- 35ml Tomatin Legacy
- Squeeze of a lemon wedge
- Indian tonic water

Add Tomatin Legacy over ice in a stem-less wine glass before squeezing in the juice of a lemon wedge. Drop in some juniper berries then top with sparkling Indian tonic water. Garnish with a wedge of fresh lemon.



Soft side

TO REFLECT TOMATIN'S SOFTER SIDE OF THE HIGHLANDS WE'VE CREATED A FRESH TWIST ON THE CLASSIC WHISKY SOUR.

- 50ml/2oz Tomatin 12 Year Old
- 25ml/1oz Lemon juice
- 12.5ml/.5oz Sugar syrup
- 25ml/1oz Pressed apple juice
- 12 Large mint leaves

Place mint leaves into a cocktail shaker followed by all liquid components. Fill with cubed ice, then shake vigorously to break down the mint and chill the drink. Fine strain over crushed ice into an Old Fashioned glass. Finish with a red apple fan and mint sprig.



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



THE SPIRIT OF SWEDEN PURITY VODKA
PURITY VODKA®