

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 1.9.2019 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-2019-03.pdf>. Leses greiest hvis du laster den ned, og åpner den i en pdf-leser i 2 side visning.

Septembersippet

Her kommer nyheter på septembersippet, samt noen som er flyttet fra spesialbestilling til bestillingsutvalget og litt til.

Lørdag 31.8 finner du oss på [Fredrikstad Ginfestival](#).



Cognac de Collection

JEAN GROSPERRIN



HYDE™
IRISH WHISKEY

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, kanskje pisket krem med vanilje, honning og appelsinmarmelade.

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

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

Pris: 2899,-, VMP [11260601](#), 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 stekebryst, salt karamelsaus og melkflaske-søtsaker.

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 panna cotta dekker tunga. Ferske eikekrydder og ingefær merkes også på den oljedekkede ganen.

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

Pris: 1250,-, VMP [11260501](#), 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: 1395,-, VMP [11260801](#), 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 'Cootie 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 til ganen.



Pris: 1545,-, VMP [11260701](#), 70 cl, 46 %

Wemyss The Hive Batch Strength batch 2

Skotsk whisky, Blended maltwhisky

Hive Batch Strength 002 er en begrenset utgave på bare 9000 flasker.

Laget av single malt med signatursøthet kombinert for å danne en komplisert karakter av sitrusfrukter, blomsterhint og overdådig honning



Farge: Appelsinblomst/gull

Aroma: Fruktige appelsinbåter i honning og kanel med hjelpende saffran vaniljesaus. Hint av nybakte briocheboller og moden steinfrukt som danser i periferien

Smak: Et utbrudd av floral söt nøtt etterfulgt av overdådig appelsinjuice og ristet havre. Ved høy styrke; en sirupsaktig og voksaktig kvalitet stryker tungen som kuttet bikube

Ettersmak: Hint av brennende lavasteintoffee(!) danser på ganen og avslutter en ren frisk finish

Pris: 799,-, VMP [11149901](#), 70 cl, 55,5 %

Wemyss Spice King Batch Strength batch 2

Skotsk whisky, Blended maltwhisky

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

Farge: Gylden ingefær

Aroma: Aromatiske krydder forsterkes av utedemmet styrke som frigjør kanel, muskat og anis med et snev av ozon fra kysten. Tyngre notater av sandeltre og rik pipetobakk blandet med karamellsaus

Smak: Söt demerasukker på gulrotkake mikset med appelsinzest og spennende hint av strand som gir en smak som minner om salt karamell. Litt krydderier kiler på ganen får tankene til rosa pepperkorn

Ettersmak: Middels til lang avslutning som hopper fra karamellsaus til trerøyk og sort pepper

Pris: 815,-, VMP [11072701](#), 70 cl, 58 %



Wemyss Peat Chimney Batch Strength batch 2

Skotsk whisky, Blended maltwhisky

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

Farge: Gylden

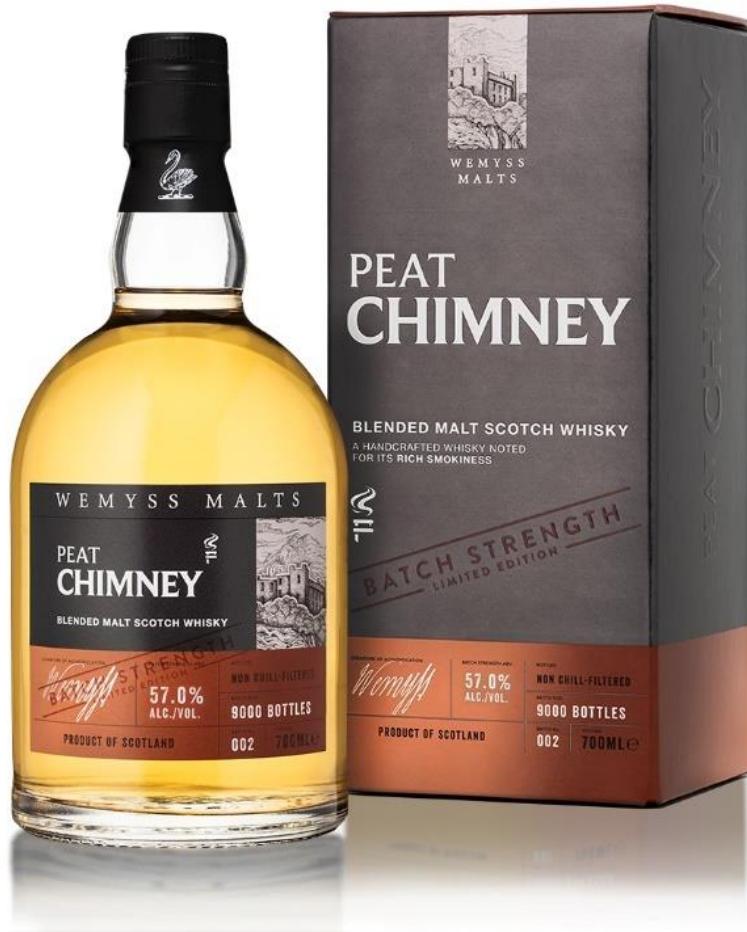
Aroma: Forbered deg på havbølger som slår mot kalksteinsklipper. Marinerte kamskjell, stekt som en skarp torv barbecue og tang fanget på tjaerset rep

Smak: Varmt røkt kjøtt, paprika og syltet ingefær brister på ganen. Mineraler og flint blander seg med ferske eple- og sitron sherbet, balanserer de salte tonene mens intens karbolisk røyk vokser

Ettersmak: Søtet røyk går over i en veldig lang avslutning

Pris: 825,- VMP

[11153701](#), 70 cl, 57 %



Adelphi's Lauderdale batch 2

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Linkwood. Modnet i noen firstfill sherryfat i 12 år. Tappet 2019.
totalt 1479 fl

Farge: Mahogny

Aroma: Sennepsterte med crème karamell og karamelliserte epler

Smak: Curly Wurly og Crunchie bar toppet med ingefær



Pris: 999,-, VMP [11257901](#), 70 cl, 46 %

Adelphi Selection Glen Elgin 2006 13 yo #802273

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Glen Elgin i 2006. Modnet i et refill bourbonfat.
Tappet i 2019 fra fat #802273 som ga 274 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: 1315,-, VMP [11258201](#), 70 cl, 53,8 %



Adelphi Limited Glenrothes 1981 38 yo #7202

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Glenrothes i 1981. Modnet i et refill sherryfat. Tappet i 2019 fra fat #7202 som ga 158 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: 5200,-, VMP [11258001](#), 70 cl, 40,2 %



Adelphi Selection Laphroaig 2004 14 yo #700170

Skotsk whisky, Single malt whisky

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: 2845,-, VMP [11258101](#), 70 cl, 56,5 %



Hyde No. 7 Presidents Cask - 6 yo single malt - sherry cask finish

Irsk whiskey, single malt whisky

Maltet irsk bygg. 3 destilleringer i tradisjonell Pot Still av kobber.

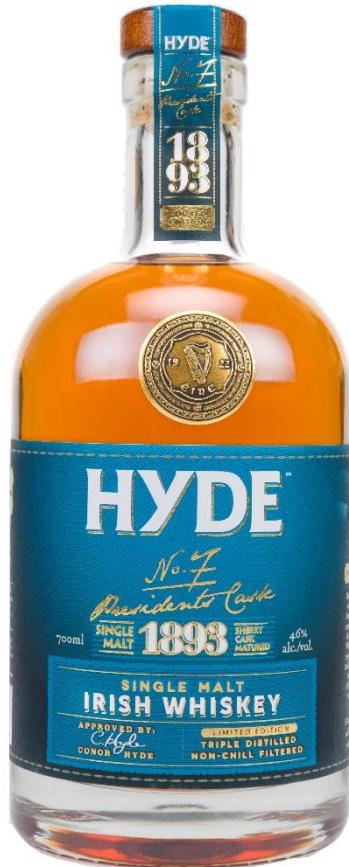
Modnet ex-Oloroso sherryfat

Råvarer: Maltet bygg, gjær og vann

Farge: Mørk brun

Aroma: Herlige hint av fersken og krem, vanilje og mykhet fra byggmalt

Smak: Kremaktig, men fruktig med hint av karamell og Manukahonning



Pris: 729,-, VMP [11260401](#), 70 cl, 46 %

Hyde No. 8 4 yo - stout cask finish

Irsk whiskey, blended whisky

Irish Whiskey modnet i Irish Stout fat

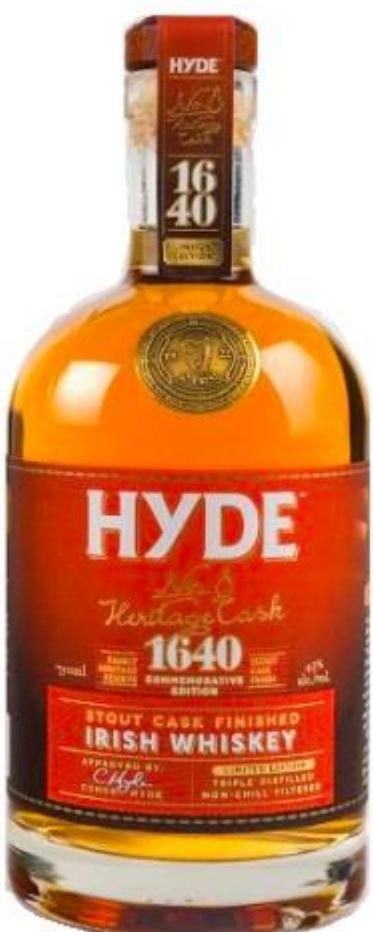
Denne har avslutningsmodning i fat som Lynch's Handcrafted Stout har modnet i.

Råvarer: Korn, gjær og vann

Farge: Rav

Aroma: Dype overtoner av kaffe og karamell

Smak: Full kropp, malt, kremaktig avslutning



Pris: 599,-, VMP [11260301](#), 70 cl, 46 %

Lynch's Handcrafted Stout

Irsk stout

Hyde No. 8 4 yo - stout cask finish har avslutningsmodning I fatene denne stouten er modnet i.

Farge: Sort

Denne har vi ikke laget smaksnotater på ennå.

Du får den heller ikke hos Vinmonopolet, den er for svak i alkoholstyrke til at de kan selge den. Men ølbutikker og enhver butikk med salgsbevilling for øl kan ta den inn fra Vinhuset.

Pris kan vi heller ikke si så mye om, da butikkene bruker sine egne kalkyler, i motsetning til Vinmonopolet, som har en offentlig kjent kalkylemodell som vi bruker for å fastsette priser.

1 ks = 12 flasker

Vinhuset [86010863](#), 50 cl, 4,3 %



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 (kritt, 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 ugjennomsiktige, 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 tekturen kan skryte av fullhet og kraft. I midten av ganen er aromatiske planter (timian, oregano), limeblomst, honning, 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 opptrakke 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, kaffir-lime).

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, bregner). 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 1976, 1984, 1990, 1992 og 20 år gammel, og det er de siste settene som LMDW hadde. Vi fikk kun inn 8 sett.:

L'encantada 20 ans - 47,5%

L'encantada 1992 Domaine Del Cassou - 47.2%

L'encantada 1990 Domaine Le Frêche - 52,7%

L'encantada 1984 Domaine Lasalle - 41.5%

L'encantada 1976 Domaine Le Sablé - 40.2%



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

Pris: 1950, **VMP** [10977008](#), 100 cl, (5x20cl) 45,8 %

Bruichladdich 12 yo cask #505/2005

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Bruichladdich 16.6.05, lagret på en 1stfill ex-bourbon. Avslutning på et ex-rødvinsfat fra juni 2017. Tappet 22.3.18



Pris: 675,-, **VMP** [10273302](#), 50 cl, 60 %

Cognac GROSPERRIN 2001 Fins Bois

Druebrennevin, Cognac Brut

Cognac Gosperrin sin egen beskrivelse, som vi fikk på norsk:

Destillert i en Charentaise Alambic. Lagret på fransk eik. 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.



Farge: Strågul

Aroma: Noter av ferskenskall og aprikos

Smak: Frisk og naturlig. Fruktig med komplekse florale noter, appelsinzest, drue og krydder

Pris: 989,-, VMP [3600302](#), 50 cl, 46 %

Ardnamurchan Spirit 2018/AD

Brennevin, Single malt spirit

Lagret i 30 Octaver, 24 am. eik ex-Oloroso og ex-PX fylt med peated og unpeated newmake, 3 butts (unpeated and peated) og 2 peated hogsheads

Farge: Dyp kobber/gull m stikk av rav

Aroma: Jordaktig mango med glasert appelsinskall, med post-Manhattan glaserte kirsebær

Smak: Fløtekaramell med tynnskjært appelsinskall.



Pris: 955,-, VMP [10639901](#), 70 cl, 55,3 %



Gordon & MacPhail Caol Ila 2003 14 yo LMDW Chronicles

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Caol Ila i 2003. Tappet av Gordon & MacPhail i 2018 for å være med i LMDW 's "The Chronicles"

Farge: Lyst gull

Aroma: Fin. Eksotisk (ananas), den første nesen er saltvann, jod (tang), røyk, urteaktig og stekt (kaffe). Ved lufting; maltet bygget, sjøbris. Faktisk inviterer den aromatiske paletten oss til å puste sjøluften.

Smak: Kraftig, rik. Svært forskjellig fra nesen. Mer torv enn røyk, midt på en beitemark, nær epletrær i blomst. Deretter gir kandisert sitrus det en forfriskende surhet før røyk og aske kommer tilbake til å okkupere førsteplassen.

Pris: 1999,-, VMP [10685601](#), 70 cl, 54,5%

La Maison du Whisky – Artist Collective - Linkwood 1997 21 yo LMDW Chronicles

Skotsk whisky, Single malt whisky

Destillert på Linkwood i 1997. Tappet av LMDW i deres Collective serie i 2018 for å være med i LMDW's "The Chronicles"

Farge: Gammelt gull med kobberstikk

Aroma: Rik og kompleks. Vekslende mellom hint av eksotisk rancio (mango), crème brûlée og riskake, gir den første nesen bemerkelsesverdig finesse og grådighet. Med lufting øker fruktigheten i intensitet (plomme, gul fersken, aprikos) mens edle krydder kommer (kardemomme, kanel). Så, til slutt kommer roseblader på den aromatiske paletten.

Smak: Rik og koncentrert. Veldig Linkwood, angrepet på ganen er fint pulverisert (kakao, mandel) og krydret (kanel, muskatnøtt, nellik). Mango og persimon gir et preg av eksotisme til vanilje, deilig karamellisert og stekt (pipetobakk, praliner). Hint av eksotisk tre (voks, eik), blir munnen en gradvis mer og mer fylt av malt.

Ettersmak: Lang og söt. Den tilbyr oss å nyte forskjellige syltetøy (gooseberry, aprikos, fig) før de blir eksotiske (banan, mango, kiwi) og blomster (bleknet rose, hyacint). Så stolt av sted til kaffe og revet ingefær. Det tomme glasset er både gressløk, koriander og krydret (kandisert ingefær).

Pris: 2399,-, VMP [10685701](#), 70 cl, 58 %



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

