



GLENGOYNE
MALT, MALT, MALT!

INNEHÅLL	
Förord	sid 2
Provningsupplägg	sid 2
Föredrag Glengoyne	sid 3-9
Whiskies	sid 10-11
Glasunderlägg etc	sid 12-13

Glengoyne – malt, malt, malt!

Whiskyspots provningsguider är en möjlighet för den lokala whiskyklubben att arrangera högkvalitativa whiskyprovningar med liten förberedelsetid och arbetsinsats. All research är gjord, från historik till produktionsmetoder. Ett batteri whiskeys har valts ut och beskrivs smakmässigt av mig. Mina noteringar är högst personliga och är till för att inspirera till egna tolkningar: fältet är fritt! Välj och vraka ur materialet och sätt ihop en oförglömlig whisky-afton. Gå på djupet eller skumma på ytan.

Glengoyne ligger behändigt till. En knapp dagsmarsch förr i världen för smugglarna som följde samma rutt som boskapen. Skogs-

partiet kring källan Burnfoot gömde effektivt lönnbrännarna för omvärlden. Nu tar det trekvart i bil att ta sig dit från Glasgow. Ett av Skottlands besöksvänligaste destillerier. Och en avancerad singelmalt med ett långvarigt och rikt 'single cask'-program samt goda lätt-tillgängliga standard-malter. Mest glädjande är att framtiden är tryggad, oberoende Ian Macleod tog över 2003, ett maltwhisky-älskande bolag som arbetar hårt för att sätta Glengoyne på whiskykartan. Argumenten är befriande enkla, Glengoyne bjuder stolt på den "rena smaken av malt" utan inblandning av rök under mältningen.

--Henrik Aflodal, Whiskyspot.com

Förslag till provningsupplägg:

1. PROVNINGENS SYFTE

Hälsa alla välkomna och berätta om kvällen. Syftet är tredelat:

- Lära känna Glengoyne på djupet
- Diskutera smuggling och framväxten av en legal whiskyindustri
- Hitta en eller flera favoritwhiskies

2. PROVNINGSMODELLER

STAFETT-PROVNING

Ett par personer läser in sig på materialet och håller varsitt anförande. Mellan varje föredrag provas en whisky. Kvällen avslutas med omröstning varpå bästa whisky koras.

FÖREDRAG >> PROVNING

En provningsledare läser in sig på materialet och håller ett föredrag. Därefter serveras

whiskyn och provningsledaren leder provningen. Kvällen avslutas med omröstning varpå bästa whisky koras.

GRUPP-PROVNING

Dela in sällskapet i grupper om 4-6 personer och tilldela varje grupp en whisky. Gruppledaren har läst in sig på ett avsnitt i materialet. Provningen startar med att varje grupp provar sin whisky och tillsammans beskriver den. Efter 20 minuter redovisar första gruppen sitt resultat. Gruppledaren håller sitt anförande, varpå någon ur gruppen leder provningen (samtidigt delas gruppens whisky ut till de andra). Därefter tar nästa grupp vid och presenterar sin whisky. Kvällen avslutas med omröstning. Gruppen vars whisky vinner premieras med valfritt pris (kanske en whisky).

1. In between

PERTHSHIRE var fordom whiskySkottlands maktcentrum. I Perth satt storbolagens blenders och komponerade storsäljande blends. Maltwhiskyn kom mestadels från Speyside, men däremellan, i den lummiga stigningen från Lågländerna till Högländerna dröjer ännu ett par whiskymakare. Glengoyne ligger precis på gränsen mellan landsdelarna, idag singelmalt på frammarsch med nye ägaren Ian Macleod. Vidare upp mot Perth passerar okända Deanston och köpcentermalten Tullibardine, samt småskaliga Glenturret, hem för blenden Famous Grouse. Längre upp väntar lilleputt-distilleriet Edradour och Bell's husdestilleri Blair Athol.

Glengoyne Distillery ligger mitt på Highlandgränsen. Själva whiskyn makas i Högländerna, sedan rullas faten över till Lågländerna och lagerhusen där också järnvägen förr passerade och tog med sig whiskyn till marknaden i söder. Det här är alltså ett typiskt Scottish Midlands-distilleri! Fram till 1970-talet räknades Glengoyne som ett Lowland-distilleri av branschorganisationen SWA, nu är det Highland. Läget gör stället till ett populärt besöksmål, årligen letar sig 40 000 turister hit på småvägarna, timmen bort från storstäderna Glasgow och Edinburgh. Med start våren 2006 tas de emot i ett nytt påkostat besökscentrum inrymt i forna chefsvillan



komplett med en lyxig lounge där besökarna kan sträcka ut efter den timlånga rundturen och få sig en dram. Mest spännande är destilleriets 'Sample Room' med väggarna "tapetserade" med fatprover tagna ur lagerhusen runtomkring (plus andra destillerier). Besökaren får blanda till sin egen blend, en avancerad övning ingen annan erbjuder sina besökare.

2. Crimes of Whisky

OFTA OMTALADE 'Highland line' som markerar gränsen till lågländerna är egentligen en 40 miljoner år gammal vulkanisk sula varur Campsie-bergen reser sig. Därnere står Glengoyne, precis ovanpå förkastningslinjen med mäktiga Dumgoyne Hill i ryggen (synlig ända bort till Glasgow). Bergsfolket passerade förr platsen med sin boskap på väg mot Tryst-marknaden i Falkirk. I gränslandet mellan skog och högterräng lurade rövare, mest känd är Rob Roy MacGregor. Vid ett tillfälle flydde Rob Roy upp i ett träd 300 meter öster om destilleriet, stubben finns kvar i åminnelse. Sönerna stal också, den ene hängdes 1754, den andre förvisades. Familjens favoritstrategi var kidnappning av boskap följt av utpressning. Lösen för de svarta tåliga djuren benämndes 'Blackmail', ett uttryck som lever kvar.

Samtida med Rob Roy var lönnbrännarna, minst ett 20-tal i trakten. Här finns nämligen en ymnig vattenkälla, väl gömd från allfarts-



Rob Roys ek, nu saligt nedbuggen.



vägen störtar vattnet 16 meter ner i en naturlig damm. Ogenomtränglig grönska skyddar platsen mot insyn, när whiskyn kokades posterades en utkik uppåt slutningen som genast slog larm om folk annalkades. På de magra fälten runt omkring odlades korn, med tiden lärde sig torparna att tämja sin täppa och bärga större skördar, det som inte åts förvandlades till whisky och inkomstbringande handelsvara. Inte minst hägrade storstaden Glasgow en dagsfärd bort. Whisky som brott med andra ord. Faktiskt kriminaliserades fritt whiskymakande redan 1643 då kontrollmyndigheten Board of Excise inrättades, samt året efter då den första maltskatten infördes. Efter 1707 års union mellan England och Skottland städslades engelska 'gaugers' – skattindrivarna jagade lönnbrännare över hela Skottland. Malt-skatten höjdes kontinuerligt utan effekt eftersom få pannor registrerades. 1777 fanns bara åtta licensierade whiskymakare, alla i Edinburgh, där uppskattningsvis ytterligare 400 pannor opererade i lönnedom. 1784 delades Skottland in i Highlands och Lowlands av den engelska centralmakten, skatten i Lågländerna (och England) sänktes, samtidigt blev det olagligt att föra whisky över gränsen från Högländerna. Mängder av licenser togs ut i Lågländerna och skotsk sprit invaderade England. Den starka gin-lobbyn tvingade 1786 fram strafffullar och två år senare stoppades handeln helt när en byrå-

kratisk regel krävde tolv månaders förvarning innan export skedde. Stora låglandsdestillerier strandade under den års-långa torkan. Bergsfolken brydde sig föga om pålagorna från söder, business-as-usual var att koka sprit i tysthet och undgå upptäckt. Men myndigheterna gjorde framsteg, 1804 beslagtogs 1222 pannor. Och 1820 konfiskerades 14000 pannor – ändå var varannan klunk whisky i Skottland helt oskattad.

Vändpunkten kom när Duke of Gordon i överhuset krävde att lagen skulle reformeras, han menade att det måste löna sig att göra sprit i Skottland. I utbyte lovade han och andra landägande 'lairder' i Högländerna att stötta en legalisering. 1823 års Excise Act sänkte skatten till 2 shillings 3 dimes per gallon för pannor på 40 gallons (180 liter), mindre pannor gavs ingen licens och förklarades fredlösa. Licensavgiften sattes ner från 50 till 10 pund. I samma veva tilläts whiskylagring i tullfritt upplag. Året efter beviljades 111 licenser, först i raden var George Smiths Drumin Distillery i Glenlivet, 1825 tillkom ytterligare 152, totalt 263. Den illegala verksamheten skingrades effektivt, 1834 hittades bara 692 pannor och 1874 togs blott 6 lönnbrännare på bar gärning.

Höll den nya spriten måttet, var det bra whisky som gjordes? Antagligen både ock. Före 1823 kämpade de få legala destillerierna



mot massor av illegal "skattefri" whisky. Eftersom själva pannan beskattades måste den gå varm, så mycket alkohol som möjligt stänkades fram, naturligtvis sämre än de småskaliga lönnbrännarna som hade tid att köra den enda pannan långsamt och i lugn och ro trola fram önskvärda smaker. Glengoyne tog inte ut licens förrän 1833, tio år efter lagändringen. Grundaren hette George Connell, destilleriet byggdes vid vattendraget Burnfoot, hans enda lagerhus står kvar än idag och härbärgerar shopen Slainte Mhath. Strax efter starten kollapsar den nya näringen, fram till 1840 går 61 destillerier under och kvarlämnar 169.

3. What's in a name?

GEORGE CONNELL kallade sitt destilleri Burnfoot of Dumgoyne, efter vattenkällan och berget. Först 1876 antas Glen Guin (efter floden Guin som mynnar i Loch Lomond). Och 1905 anglifieras stavningen till Glengoyne. Samtliga är naturnamn, 'glen' är dal, 'guin' betyder antingen blåshål eller gäss, 'dum' är fästning. Sammansatt blir Glengoyne "den blåsiga dalen" eller "vildgässens dal" och berget Dumgoyne är "gässens kulle" eller "den blåsiga befästa kullen".

1848 kommer järnvägen till Lennoxton och därifrån dras ett stickspår till Killearn (senare omdöpt till Dumgoyne), från starten flitigt trafikerad av destilleriet. Speyside kopplas upp först 15 år senare vilket föder nytt som Cragganmore och underlättar livet för andra som Dailuaine och Macallan. 1876 köps Glengoyne av Lang Brothers för att användas i Lang's blend. Hugh Lang med söner Gavin, Alexander och William ägde en pub i Glasgows hamnområde Broomielaw. Glasgow var på 1860-talet rikets andra stad och all import och export passerade här. Langs köpte fat för att blanda till sin egen blend och 1861 grundades Lang Brothers Ltd, destilleriköpet femton år senare är en strategisk investering för att försäkra sig om leveranser av maltwhisky. Försäljningen av Scotch har just tagit fart och bra maltwhisky börjar bli en bristvara (90-talet med alla nyetableringar är ännu långt borta). Det stora lyftet kommer med 1870-talet, vinlusen phylloxera ödelade ju de franska vingårdarna 1863 och ett Cognacsdrickande England torrläggs decenniet därpå. För att skydda företaget mot övertagande av de stora whiskyhusen (varav Distillers Company Limited ska



bli det största) lierar sig Langs med andra oberoende firmor som Macallan, North British, Highland Distilleries, Robertson & Baxter, Berry Brothers. Skyddet består i en komplex väv av små aktieposter i varandras bolag. 1965 blir Lang ett helägt dotterbolag till Robertson & Baxter, sedermera uppköpt av Edrington-gruppen som ju framförallt kontrollerar Highland Distillers där Famous Grouse, Macallan och Highland Park ingår. Året efter byggs destilleriet om, från att ha varit ett av Skottlands minsta till dagens tripel med en wash-panna och två spritpannor.

4. Men of Glengoyne

16 APRIL 2003 köps Glengoyne överraskande av Ian Macleod för 8 miljoner pund. Den forne whiskymäklaren som slog in på blending-banan gick varvet runt och blev slutligen destillatör. Leonard J Russell började 1936 hjälpa blending-husen att balansera sina lager, antingen att bli av med överflödiga fat eller att lokalisera fat från utomstående destillerier. En verksamhet omgiven av mycken hysch-hysch, säljaren visste aldrig vem köparen var, mäklaren hade tystnadsplikt. På 1950-talet tog affärerna fart ordentligt, sonen Peter J Russell började i firman 1956: ”J&B Rare stack iväg som en raket från 25 000 lådor 1955 till över miljonen på 1960-talet. Justerini & Brooks saknade egna destillerier före samgåendet med Gilbey’s 1963 så de handlade sina ’fillings’ på öppna marknaden. Priset steg konstant och vi tjänade bra som mellanhänder.” Under 1960-talet konsoliderades branschen, idag finns inga jobb för mäklare, de stora företagen byter själva fat med varandra. Peter Russell såg förändringarna komma och köpte 1963 blenden Isle of Skye (modulerad kring Talisker plus 18-20 malter och populär hemma i Skottland, särskilt längs västkusten). Nu har man Lang’s Supreme, kopplad till Glengoyne. Från mäklare till blender och destillatör på 67 år, en häftig resa. Bakgrunden som mäklare gör att firman i egenskap av ’independent bottler’ (med serier som Chieftain’s Choice och As-we-get-it) har tillgång till fat

Nya direktionen, Peter Russel längst till höger.



andra bara drömmer om. Macleod har branschens största independent-lager med 70 000 fat från 60 destillerier. Därtill har man årliga filling-kontrakt med 25 destillerier, bland annat flera legendariska singlar inom Diageo (Talisker, Lagavulin). Ingen i ”gårdsgårdsserien” får nywhisky från Diageo, understryker Master Blender Gordon Doctor småleende. Dagens boss är Leonard Russell, med en Masters-examen i marknadsföring är han företagets varumärkesbyggare: ”Glengoyne ska bli en topp-tio malt globalt, ge oss tio år.”

Glengoyne är svårt att lämna bakom sig, i alla fall om man får bestämma. Ställets chefer har suttit länge. Lang-bröderna ärvde 1876 Cochran Cartwright och la sig klokt nog inte i whiskymakandet. Cartwright styrde med fast hand Glengoyne i 30 år från 1869. Svårast måste katastrofdagen 12 augusti 1888 ha varit. Det värsta regnovädret i mannaminne drabbade trakten, broar raserades av vattenmassorna, järnvägen underminerades, åska mullrade och blixten slog ner i destilleriet, lösa fat sögs ut på River Endrick. Cartwright var en samvetsgrann herre, löpande togs prover på nyspriten för att hålla jämn kvalitet, hans nitiskhet blev hans död, under en kontrollrunda 1899 slant han och drunknade i destilleridammen. Cochran Cartwrights orolige ande går igen och dyker i regel upp under middagar för prominenta gäster, därför utbringas alltid en skål för Glengoynes spöke innan taffeln hävs. Efterträdaren William McGeachie var före sin tid när golvmälteriet stängdes 1910, sedan dess köps all malt in. 1927 lämnade han över till sin son David som stannade i ytterligare 40 år. 1967 kliver Lewis Patterson på och orkestrerar en helomvändning i whiskyns smakprofil. Destilleriet rustas, pannorna ökar i storlek, jäskaren byts ut. I samma veva slopas torvrökning av malten, Glengoyne blir ”Scotland’s Unpeated Malt Whisky” (som det länge hette i reklamen). 1979 tar Ian Taylor över och introducerar så småningom (tidigare än många andra) årgångs- och ’cask strength’-buteljeringar av malten. De första faten (nr 103/104) plockades ut 1996 av nuvarande Brand Ambassador Stuart Hendry tillsammans med lagerhusförman Deek Morrison. 1984 blir destilleriet och Lang’s blend kunglig hovleverantör till Hennes Majestät Drottningensmoderns hushåll.

5. Robbie's crew

MANAGER nummer 8 är sedan oktober 2003 Robbie Hughes (med ett förflutet på Allied Balblair och Diageos Linkwood, Glen Elgin och Mannochoomore/Glenlossie). Hughes har trimmat maskineriet utan att tumma på kvalitet och metoder, årligen produceras dryga miljonen liter, en rejäl ökning jämfört med Edringtons 700 000 liter. Åtta mannar gör jobbet sju dagar i veckan. Varje dygn går tre karlar i skift i bryggeriet, tre till avlöser varandra i pannhuset, lagerhusen sköts av två man. Vatten hämtas inte längre från Burnfoot utan klart torvfritt mjukt vatten med låga mineralhalter tas sedan 1969 en bit uppåt Dumgoyne. För att göra 1 liter råwhisky går 100 liter vatten åt. Mäskningen tar upp till sju timmar. Mäskkaret fylls försiktigt under en timme med 3,75 ton maltkross samt 15 000 liter 63,5-gradigt vatten, varmvattnet lakar ut sockret. Ytterligare 6500 liter 78-gradigt vatten fylls på och dräneras. Tredje badet å 15 000 liter och 87 grader sparas till nästa batch, de två första omgångarna på tillsammans 19 000 liter utgör den färdiga vörten som matas vidare till ett av sex vändande jäskar. Jäsningen tar 48 timmar, flytande jäst tillsätts vid 17,5 grader, arbetet får temperaturen att stiga till 34 grader. Jäsbackarna konsumerar 50 kilo jäst, var tionde dag stannar jästbilen till och lämpar av



ny jäst. Jäskaren är byggda av Clydes Cooperage i 'douglas fir' för tjugo år sedan, om tio år är det dags att byta. Den enda wash-pannan matas med 16 620 liter öl och får koka i 6,5 timmar. Dubbla småttiga spritpannor tar 5000 liter vardera (strax före jul 2006 byttes bottarna ut). Bubblan vid halsens fot knuffar tillbaka en del av alkoholångorna för re-distillering, ett sätt att lätta upp destillatet och frammana finare nyanser hos whiskyn som förstärks av en försiktig, utdragen destilleringsprocess. Efter 5-10 minuter då spriten passerar 75-procentsgränsen vrids vredet om i spritskåpet och destillatets mittparti börjar samlas upp – 4,5 liter i minuten kastas ut. Tre timmar senare då styrkan sjunkit till 67 procent leds flödet bort. Återstoden av destilleringen läggs till start-partiet och blandas med nästa batch från wash-pannan på väg till spritpannorna. Spritstyrkan hos 'hjärtat' ligger kring 69-70 procent, innan tappning på fat vattnas destillatet till 63,5 procent.



Robbie Hughes.

6. The real taste of malt



GLENGOYNE hittar du lättast i Frankrike, Spanien, USA eller Japan. Nyfiket bearbetas Kina som har enorm potential när väl proppen går ur. Glengoyne är annars enda skotte som högbrostat skryter om sin ickerökiga whisky (likt irländarnas envist rökfria retorik). Whiskyn säljs sedan 2005 med tillropet "The Real Taste of Malt". Genom att undvika torveldning vid torkningen av malten ges utrymme för subtilare aromer. Destilleriet använder fortfarande den utdaterade korn-sorten Golden Promise (från en odlare i Northumberland), vilken ger sämre avkastning men rikare smak. Annars är det bara Macallan som håller fast vid Golden Promise (fast Glengoyne använder mer). Optic är den mest effektiva sorten just nu i väntan på nya varianter. Det tar mälteri-branschen 7-8 år att korsodla fram en ny typ som sedan har en livslängd på 10-12 år innan kvaliteten sjunker och den ersätts av något nytt. Stolt konstaterar Glengoyne att man hittills använt bara skotskt korn. Ett viktigt ställningstagande. Visst känns det ihåligt med

skotsk whisky gjord på svenskt korn, eller för den delen engelskt? Rimligen borde i alla fall singelmalt vara alltigenom skotsk, från råvara över makning till lagring.

5500 fat lagras on-site. Ett av fem nyfyllda fat har tidigare innehållit sherry, resten är återanvänd ek. Sherrytypen är ovanlig, förutom typiska Oloroso blandar man in 'Palo Cortado', med tillskott av Fino och Amontillado.

Samma fatpolicy som på Edringtons dagar alltså, faktum är att firman fortfarande ingår i samma matris som sherrytokiga Macallan och Highland Park. Faten snickras ihop av amerikansk ek (35%) samt europeisk ek (65%) på tre tunnbinderier i Jerez och lånas ut till olika bodegor. Sherryfat á 400 pund är tio gånger dyrare än bourbon-tunnor. I framtiden siktar man på att sälja ett av tre fat som singelmalt (när Leonard Russell lyft in Glengoyne på tioitopp-listan). Två av tio fat (mest refill sherry) läses för egna blenden Lang's. Ekonomin kräver att mycken whisky går till blends, ungefär hälften av årsproduktionen går till de stora blendinghusen, spriten tappas på tankbil av köpare som Chivas eller Edrington (för Famous Grouse räkning).



Glengoyne 10 år 40 vol%

Eftersom Glengoyne inte tillsätter karamell-färg (sockerkulör) till sin whisky är inte sammansättningen av fat statisk. Drygt 15 procent av 10-åringens make-up består av 1st fill sherryfat, resten refill (återanvänd ek). Åldersspannet går från på dagen 10 år upp mot 14 år. Balanserna mellan fattyp och ålder bestäms av önskad smakprofil och färgen (som måste vara konsistent).

AROM: Stor maltig nos, övervägande citrustema – i botten marmelad, därovan citron. Perifert gräs.

SMAK: Halvsöt oljig smak, balanserad och munfyllande. Vagt kryddig start, halvvägs grön sellerismak. Genomgående sädig-maltig botten.

EFTERSMAK: Lång ren avslutning. Lite eucalyptus-ek krusar ytan, allt torrare, går ut i lakritsrot.

KOMMENTAR: Malt med båda fötterna på jorden, enkel och god.

Glengoyne 17 år 43 vol%

Blandas på cirka 25 procent 1st fill sherryfat och resten återanvänd refill-ek. Innehåller upp till 21 år gammal whisky.

AROM: Medelstor sötaktig maltnäsa. Centralt sherry, i kanten bladig växtsaft, på djupet fänkål och läder.

SMAK: Långsam, tät och välsmakande gom. Söt malt följs av färskt äpple, ekkryddor á la saltlakrits i bakgrunden, mot slutet nötig mandelmassa.

EFTERSMAK: Lång nötig avslutning, sötsyrlig äppelcider slår så småningom över i sherry.

KOMMENTAR: Elegant premium-malt, smålyxig men lättillgänglig.

Glengoyne 21 år 43 vol%

Innehåller mellan 25 och 30 procent ny sherryek, resten refill. Whiskyn är upp till 25 år gammal.

AROM: Sirlig och stillsam. Citron och mjuk maltighet.

SMAK: Lugn smak, expanderar snart, citrus följs av söt malt, nötig fet mot slutet.

EFTERSMAK: Krämig halvlång eftersmak, äkta vanilj bryts mot tyngre ektoner (sötlakrits). Munkänsla av vanilj.

KOMMENTAR: Hovsam behaglig gamling, den söta malten lugnar potentiell argsint ek.

Glengoyne 12 år 100 proof 57,2 vol%

Cask strength-versionen av Glengoyne tappas vid klassiska 100 proof som i UK uttyds 57,2%. Därtill är whiskyn icke kylfiltrerad vilket sparar smakerna. Innehåller mellan 15-20 procent nyscherryfat. Den stora variationen slår naturligtvis på smaken som (spännande nog) skiftar något från en utgåva till en annan. Anledningen till receptets flexibilitet är att färgbalanserna påverkas mer eftersom whiskyn är "outblandad", beroende på övriga refill-fat krävs mer eller mindre nyscherry för att hålla jämn förgstandard. Åldern är från 12 år till 15 år.

AROM: Lätt torr nos. Marmelad med inslag av vått sågspån.

AROM vattna: Breddar sig något med torkad frukt, annars densamma.

SMAK: Intensiv varm mun. Söt aprikosmarmelad varvas med kanderat apelsinskal och kryddor.

SMAK vattna: Blir smaskigt söt, marmelad och torkad frukt körs över av het expanderande frukt, mot slutet inslag av kaffe.

EFTERSMAK: Kort och sötaktig.

EFTERSMAK vattna: Halvlång värmande eftersmak, maltig och aromatisk.

KOMMENTAR: Kaxig cask strength-whisky med väldigt frukt-utspel, särskilt explosiv med några droppar vatten.

WHISKYPROVNINGSGUIDE : GLENGOYNE – MALT, MALT, MALT! © jan 2007 Henrik Aflodal

whiskyspot.com

Glengoyne 20 år 1986 51 vol%

Mash-man Peter Andrew har personligen valt ut fatet och fastnade för ett sött Pedro Ximénez-fat från Jerez. Whiskyn destillerades 14 april 1986 och buteljerades i augusti 2006. Totalt 603 flaskor.

AROM: Medelstor oljig arom. Drypande söt frukt, ändå pigg syrlighet. Aggressiva kryddor i kanten.

AROM vattna: Farinsocker och torkad frukt (sultana-russin) breder ut sig, syran slår till reträtt. Även mörk choklad.

SMAK: Sherrytoner rullar runt. Munnen vältrar sig i sötma, halvvägs ekmostånd när kaffe inträder, snäppet torrare.

SMAK vattna: Längre smak. Direkt vinig, Pedro Ximénez-sötma, halvvägs syrligare inklusive marsipan, mot slutet en aning ek-skärpa.

EFTERSMAK: Halvlång och halvtorr, praliner och mörk choklad. Munkänsla av kaffe och Pedro Ximénez-sherry.

EFTERSMAK vattna: Halvlång renare eftersmak, mer kaffe, renare.

KOMMENTAR: Ojoj vad smaskig smak, en riktig efterrättspralin.

WHISKYPROVNINGSGUIDE : GLENGOYNE – MALT, MALT, MALT! © jan 2007 Henrik Aflodal

whiskyspot.com

GLENGOYNE: MALT, MALT, MALT!

whisky

1

arom

smak

eftersmak

whisky

2

arom

smak

eftersmak

whisky

3

arom

smak

eftersmak

whisky

4

arom

smak

eftersmak

whisky

5

arom

smak

eftersmak

whisky

6

arom

smak

eftersmak

GLENGOYNE: MALT, MALT, MALT!

WWW.WHISKYSPOT.COM

