

WHISKY SPRITNYHETER

MED ANDERS GJÖRLING



Namn	Info	Färg Fyllighet	Doft	Smak	Eftersmak	LGP
1992 Clynelish Distillers Edition ARTNR: 456 PRIS: 499,00 46 %	 <p>Den senaste utgåvan av en Distillers Edition ifrån Diageo. Whisky är slutlagrad i 14 år på bourbon fat och sedan överflyttad i sherryfat av typen Oloroso Seca. Clynelish ligger i byn Brora där även det nedlagda destilleriet med samma namn finns. Clynelish räknas till typer Coastal Highlands.</p>	Bärnsten Medium till full	Doften inleder med mycket sötma, citrus syrlighet samt en aning rök. Med vatten tillkommer mer sötma, jordgubbar, smörkola samt lite träspånor.	Ett bra bett och en frisk syrlighet som påminner om en halspastill. Mild och god med en tydlig men inte överväldigande sötma som väl matchas av mer maritima smaker.	Lång varm eftersmak med sötma som går mot salta.	94
Benromach Organic ARTNR: 20452 PRIS: 499,00 43 %	 <p>För att en whisky skall få kallas Organic så måste en rad kriterier fastställda av "The Soil Association". Bland annat är faten helt oavvända amerikanska ekfat och man måste kunna visa att inga bekämpningsmedel kommit i närheten av ekarna eller de fälda träden. Vattnet och kornet måste också vara helt rent från alla kemiska påverkningar.</p>	Gyllenbrun Mjuk fyllighet	Mild doft åt det sötare hållet, lite torr jordkällare. Med vatten framkommer en nötig och bärig doft som påminner om färska blåbär.	Smaken är söt och fruktig och påminner lite om blandsaft. Här finns också en silkighet med en viss maltighet, honung och torr sötma.	Eftersmaken är relativt kort men värmande och "tounge tingling".	95
Jack Daniels Single Barrel ARTNR: 519 PRIS: 529,00 45 %	 <p>Detta är en speciell lansering där Systembolaget har fått välja ut två fat som buteljeras speciellt för Sverige.</p>	Djup bärnsten Mycket fyllig	I doften framkommer främst vanilj sötma och lite brand sirap. Med vatten öppnar sötman upp sig i identifierbara toner av smörkola, honung och russin.	Förvånansvärt mild smak trots ett ganska kraftigt bett. Dessvärre är smaken inte riktigt lika bra som doften utan känns litesprittig och lätt unken. Desmaker som dominerar är en allmän sötma som inte riktigt känns som vanilj heller.	Eftersmaken är rätt intensiv men mycket kort.	87
Jean Groperrin Cognac GRANDE CHAMPAGNE 1924 ENDAST PÅ RESTAURANTSORTIMENTET 44 %	 <p>Denna Cognac tillhörde tidigare en spritnäkare i provinsen Cognac som dog för ca 20 år sedan. Efter hans död hittade hans arvingar detta fat från 1924. Över 80 % av fatet hade dunstat men alkoholhalten var fortfarande 44 %</p>	Mörk guldfärgad och ganska fyllig	Doften inleder med en syrlig sötma och lite jordiga dofter. Man kan även hitta lite nötter och en svag tobaksdoft	Smaken är silkig och mycket len. Om man inte visste det förut skulle man lätt förstå att detta är en mycket gammal cognac. Honungstoner och lite känsla av god hostmedicin. Trevlig.	En fin avrundad eftersmak.	92
Jean Groperrin Cognac PETIT CHAMPAGNE 1958 ENDAST PÅ RESTAURANTSORTIMENTET 41 %	<p>Cognacen har lagrats i "Les Granges" källaren i Barbezieux sedan 1966. Med kol 14 mätning har man lyckats identifiera skörden som kommande från 1958.</p>	Klar guldfärg och medium till full	En mycket lätt doft där päron, russin och körsbär dominerar.	En lätt oljig munkänsla med ett starkt bett men ändå mild. I huvudsak söta smaker av typen geléhällon och choklad, något vinös.	En värmande fin eftersmak som ligger kvar länge	91

Namn	Info	Färg Fyllighet	Doft	Smak	Eftersmak	LGP
Jean Groperrin Cognac FLNS BOIS 1954 ENDAST PÅ RESTAURANTSORTIMENTET 43 %	<i>Även denna cognac har köpts in av tidigare samlare. När man köpte cognacen 1999 gjorde man en kol 14 mätning och fann att den måste tillverkas före 1955. Den har lagrats separat i familjen Groperrins källare i Chermillac sedan dess.</i>	Bärsten Medium	Mycket lätt doft av i huvudsak fruktiga toner av äpple.	Enormt silkig i munnen med mycket honung och mer fruktiga smaker.	Mycket värmande	90
Jean Groperrin Cognac BON BOIS 1944 ENDAST PÅ RESTAURANTSORTIMENTET 43 %	<i>Denna cognac är tillverkad i Chermillac och var ursprungligen märkt som Bons Bois 1938. Då slottet dock var ockuperat under andra världskriget så försvarar originaldokumenten och man har bara haft ett spår en kontinuerlig dokumentation sedan 1944. Kol 14 mätning visar också att den är minst så gammal.</i>	Guldfärgad Fyllig	Här har vi en lite mörkare doft med inslag av sirap. Lite brända toner förekommer också. Fruktigheten påminner lite om kokta äpplen.	Smaken är mycket sötma av typen russin och kola men även här hittar man den lite angenäma smaken av hostmedicin.	Valdigt lång och fin eftersmak	94
Jean Groperrin Cognac BORDERIES 1960 ENDAST PÅ RESTAURANTSORTIMENTET 49 %	<i>En 80-årig före detta kontrollör av kvaliteten för de franska inspektionsmyndigheterna hade en svärfar som själv var destillatör. Varje år skänkte hans svärfar honom två fat av cognacskården som han lagrade i en mycket liten källare. Jean Groperrin hade turen att kunna hämta samtliga fat och buteljera dessa. Det var då mycket små mängder kvar i faten då det mesta dånst.</i>	Mörkt guldfärgad Medium till full	En genomträngande doft av höstäpplen, färska vindruvor och bränt socker.	En mild smak som är mycket silkig. Sötman här är intensiv men smakerna går ihop och är svåridentifierbara då harmonia gör att ingenting dominerar.	Fin lång eftersmak	91
Jean Groperrin Cognac BORDERIES 1964 ENDAST PÅ RESTAURANTSORTIMENTET 30 %	<i>Samma ursprung som den ovan</i>	Blekt guldfärgad Medium	En fruktig och lättsam doft av äpplen och grillade marshmallows.	Smaken är något syrlig men det mesta är godissmak som chokladkola, toffee, mörk choklad och geléhallon. Mycket trevlig.	Intensiv lång eftersmak	91
Marcel Trepout ARMAGNAC 1970 ENDAST PÅ RESTAURANTSORTIMENTET 42 %	<i>Marcel Trepout är en av Frankrikes mest renommerade märken. 1976 anses av många vara ett av de bästa årgångarna.</i>	Guldfärgad Medium	Lätt doft av äpplen och bär (jordgubbar?) efter en stund framkommer honung och en aning träspånor.	Smaken är lätt och något striv. Aningen spritigt bett. Inte så imponerande	Relativt kort eftersmak	84
Marcel Trepout ARMAGNAC 1966 ENDAST PÅ RESTAURANTSORTIMENTET 42 %	<i>Ytterligare en klassisk Armagnac från 1966 vilket visar att man håller samma standard även med 10 års mellanrum.</i>	Guldfärgad Medium	Mycket liten doft med företrädesvis söta toner av typen russin, apelsinskal och en liten doft av choklad	Smaken är lite oljig men inte oäven. Friska toner av karamell, toffee och choklad	En lätt men inte dum eftersmak	87
Marcel Trepout APOTHEOSE 30 ÅR ENDAST PÅ RESTAURANTSORTIMENTET 40 %	<i>Denna Armagnac är blandad av upp till fyra olika sorter varav den yngsta är 30 år gammal. Den har vunnit flera priser i tävlingar i Frankrike.</i>	Guldfärgad Medium	Lätt doft av färskt bröd. Allteftersom framkommer mer söta inslag av bland annat honung, bivax och lite körsbär	Mild silkigsmak med ett inte så kraftigt bett. Söta karamelltoner dominerar tillsammans med en viss örtighet.	En lätt aromatisk eftersmak	89
Matusalem 15 år ENDAST PÅ RESTAURANTSORTIMENTET ELLER PRIVATIMPORT PRIS: 450,00 40 %	<i>Matusalem grundades 1872 på Cuba av spanska familjen Evaristo Alvarez. Fortfarande efter 135 år familjeägt men sedan 1960-talet bor man i Dominikanska Republiken. Med sina spanska rötter tog man också med sig solera-systemet som så framgångsrikt används i Jerez för lagring av sherry och brandy</i>	Bärsten	Elegant med rostad vanilj och sockersötma med vissa punschinslag, som tonar av efter hand och övergår till fin romifierad doft.	Rejält explosivt bett med stor elegans. Fin sockersötma som planar ut och uppträder oerhört balanserat.	Lång, romren, värmande och elegant.	95