Lindores Abbey Single Malt Scotch Whisky MCDXCIV

Lowlands - Schotland

Lindores Abbey Single Malt MCDXCIV 1494 komt van een plek die een bijzondere plaats inneemt in de geschiedenis van Scotch whisky. In de Schotse Exchequer Rolls uit 1494 staat dat broeder John Cor van Lindores Abbey opdracht kreeg van koning James IV om acht bolls mout om te zetten in aqua vitae. Daarmee is Lindores de locatie van de vroegste bekende schriftelijke verwijzing naar de productie van Scotch whisky. Meer dan vijf eeuwen later stroomde er opnieuw spirit uit koperen ketels naast de oude abdij. De moderne Lindores Abbey Distillery begon in 2017 met distilleren en bracht in 2021 zijn eerste Single Malt uit. De naam MCDXCIV, het Romeinse cijfer voor 1494, verbindt die nieuwe distilleerderij direct met haar historische oorsprong. Ook technisch kiest Lindores voor een herkenbare eigen stijl. De fermentatie van de wash duurt tot ongeveer 117 uur, opvallend lang voor Scotch whisky. Daarna wordt het distillaat verfijnd via twee bijzondere spirit stills die het huis de Sister Stills noemt. Het extra kopercontact helpt om een zachte, fruitige spirit te creëren waarin boomgaardfruit en een romige textuur centraal staan. Voor de 1494 worden verschillende typen vaten samengebracht: ex-bourbon barrels, wine barriques en sherry butts. Bourbon zorgt voor vanille en zoetheid, wijnvaten brengen extra fruit en sherry geeft meer gedroogd fruit en kruidigheid. Het resultaat is bewust niet zwaar of uitgesproken sherrygedreven, maar evenwichtig en toegankelijk. De whisky wordt op de distilleerderij zelf gebotteld op 46% alcohol, zonder koude filtratie en zonder toegevoegde kleurstof. Daarmee blijft het zachte maar karaktervolle aristocratische maar overeind.



Proefnotitie

Peer, toffee-appel, vanille, karamel, citrus en gedroogd fruit, met een romige structuur, zachte specerijen en een lichtzoete finale.

Drinken bij

Puur, met enkele druppels water, bij geroosterde noten, appeltaart, zachte kaas of als rustig glas na het diner.

Houdbaarheid

Ongeopend vrijwel onbeperkt houdbaar. Na openen rechtop, koel en uit direct zonlicht bewaren en bij voorkeur binnen enkele jaren drinken.

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl