Port Askaig 8 Years Old

Islay - Schotland

Port Askaig is een haventje aan de Sound of Islay: de smalle zeestraat tussen Islay en Jura, waar de veerboot van en naar het vasteland aanlegt. Voor veel bezoekers is het de eerste kennismaking met het eiland. Daarom draagt de whiskyreeks van Elixir Distillers die naam, en de bijbehorende slogan: The Gateway to Islay. Achter Port Askaig staan de broers Sukhinder en Rajbir Singh, de oprichters van The Whisky Exchange in Londen en tegenwoordig eigenaar van Elixir Distillers. Zij selecteren vaten van Islay en zetten die samen tot een eigen stijl. Uit welke distilleerderij de whisky precies komt, houden ze bewust geheim. Het gaat niet om een naam op het etiket, maar om de smaak van Islay zelf. De 8 Years Old is het hart van de reeks. In 2023 kreeg hij een nieuw recept, met een ongebruikelijk rijke opbouw voor een whisky van deze leeftijd. Na een eerste rijping op ex-bourbonvaten gaat de whisky over op een combinatie van ex-bourbonvaten, getoaste Amerikaans eiken vaten, Pedro Ximénez-sherryvaten en refill hogsheads. Elk vattype voegt iets toe: vanille en zoetheid, geroosterde tonen, donker fruit en een kruidige diepte. De whisky wordt op 45,8% gebotteld, zonder koudfiltratie. Het resultaat is een whisky die zowel krachtig als verfijnd is. De rook van Islay is er volop, maar wordt in evenwicht gehouden door citrus, honing en een verrassende fruitigheid. Voor een whisky van acht jaar heeft hij opvallend veel gelaagdheid. Een uitstekende keuze voor wie Islay wil leren kennen, en voor de liefhebber die een complexe, rokerige dagelijkse whisky zoekt.



Proefnotitie

Lichtgoud. In de neus houtskoolrook, citroenolie en dennennaalden. In de mond rijk en vol: heidehoning, gegrilde grapefruit en zoete gemberkoek, gevolgd door pure chocolade die overgaat in meloen en een zoute, hartige toets. De afdronk is lang en warm, met rook en een vleugje chilipeper.

Drinken bij

Puur of met een paar druppels water, die de citrus en honing naar voren halen. Ook uitstekend in een rokerige highball met koud bruiswater en een reepje grapefruitschil. Aan tafel heerlijk bij oesters, gerookte zalm, gegrilde makreel of een plankje met prosciutto en meloen.

Houdbaarheid

Puur of met een paar druppels water, die de citrus en honing naar voren halen. Ook uitstekend in een rokerige highball met koud bruiswater en een reepje grapefruitschil. Aan tafel heerlijk bij oesters, gerookte zalm, gegrilde makreel of een plankje met prosciutto en meloen.

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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