

EDITION: 12.3  
ALTER: 5 JAHRE

PPM: 118,1

BRUICHLADDICH  
PROGRESSIVE HEBRIDEAN  
DISTILLERS

100% GERSTE  
DER OCTOMORE FARM

# Ochdamh-mòr OCTOMORE

## EDITION 12.3

Octomore 12.3 – Single Vintage, Single Field, Single Malt. Die Islay-Gerste wächst in Church Field auf dem Feld der berühmten Octomore Farm. Unser Freund, Farmer James Brown, liefert uns exklusiv seine beste Gerste, die wir anschließend per „trickle distillation“ langsam zu einem großartigen New Make brennen, der sich zuerst seinen Weg durch unsere hohen und schmalen Brennblasen bahnen muss, bevor er in Fässer abgefüllt werden kann – nur zwei Meilen entfernt von dem Ort, an dem die Gerste angebaut wurde.

Das vom Islay-Terroir durchtränkte Destillat sollte zweierlei Wege beschreiten, bevor es zu einem Gesamtkunstwerk vermählt werden konnte: 75% reifen über die gesamte Dauer in Ex-American-Whiskey-Fässern, die restlichen 25% durften sich für fünf Jahre in handverlesenen Pedro-Ximenez-Solera-Fässern aus der Bodega Fernando de Castilla (Jerez, Spanien) entwickeln.

Dieser Octomore beweist aufs Neue, dass fünf Jahre ausreichen, um eine enorme Vielschichtigkeit und intensive Tiefe zu entwickeln. Hier treffen maritime, salzige Zitrusnoten, die vom Anbau und von der Verarbeitung in unmittelbarer Küstennähe herrühren, auf die kraftvolle, an Trockenobst erinnernde Süße des Pedro Ximenez. Abgerundet wird das Spektakel durch einen trockenen und überaus eleganten Torfrauch.

„Die DNA, die Geschichte und auch die einzigartige Herkunft von Octomore zeigen sich in jedem einzelnen Tropfen. Man spürt und schmeckt die Kombination aus Single Vintage, Single Field und Single Malt – und auch warum nicht die Anzahl an Jahren, sondern der Höhepunkt aller Aromen für den perfekten Moment der Abfüllung entscheidend ist.“ – Adam Hannett



### AUF EINEN BLICK

- 100 % Concerto-Gerste (Octomore Farm), Ernte 2014, destilliert im Jahr 2015
- 118,1 ppm
- 62,1 % vol.
- Verzicht auf Kältefiltration und Farbstoffe, gereift und abgefüllt auf der Insel Islay

### REIFEPROFIL

- Der Super Heavily Peated 12.3 besteht aus zwei sog. „parcels“, die am Ende miteinander vermählt wurden.
- Parcel Nr. 1 (75 % des New Make) wurde full term in First-Fill-American-Whiskey-Fässern gereift.
- Parcel Nr. 2 (25 %) reifte full term in First-Fill-PX-Sherry-Fässern der Bodega Fernando de Castilla.
- Für 5 Jahre auf Islay gereift

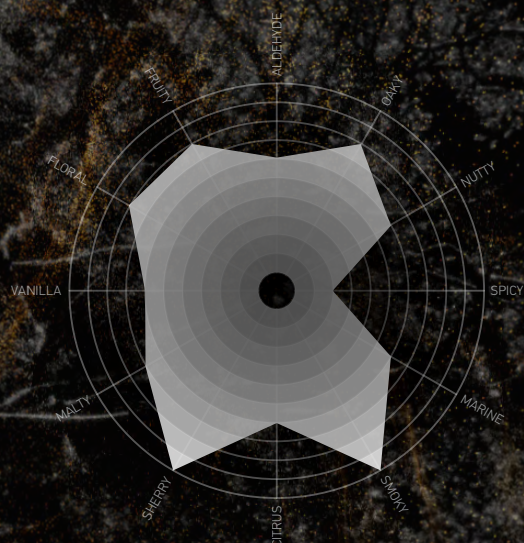


EDITION: 12.3  
ALTER: 5 JAHRE

PPM: 118.1

BRUICHLADDICH  
PROGRESSIVE HEBRIDEAN  
DISTILLERS

100% GERSTE  
DER OCTOMORE FARM



#### CHARAKTER

Die PX-Fässer sorgen für wunderbar süße und intensive Dörrfruchtaromen und bilden einen sehr spannenden Kontrast zum trockenen Torfrauch und zu den typisch maritimen Octomore Noten.

#### DUFT

Ein wunderbar komplexer Duft von Kirschen, Feigen und Rosinen mit etwas Holzkohle, Schuhcreme und leichtem Rauch. Filigrane Zitrus- und Honignoten sowie florale Nuancen, die an Heckenrose und Orangenblüten erinnern. Danach etwas dunkles Toffee, Milchsokolade und die Vanille des Holzfasses. Den Abschluss bildet eine Kombination aus geräuchertem Getreide, Seetang, Leinöl und Tabak.

#### GESCHMACK

Ein spannendes Zusammenspiel von pfeffriger Kapuzinerkresse, dunkler Schokolade, edigem Torfrauch und typischen Sherry-Fruchtnoten, wobei Letztere klar dominieren. Mit etwas Zeit kommen der Malzzucker und die ausgebrannten Fässer zum Tragen und unterstreichen die intensiven Toffee- und Tabakaromen. Den Schluss machen süßes Gebäck und ein dunkler, erdiger Torfrauch.

#### NACHKLANG

Holzkohle, Ruß und getrocknete Feigen mit Salzzitronen und feiner Bitterschokolade.

#### FARBE

Helles, poliertes Kupfer



#### OCTOMORE 12.3

Alkoholgehalt: 62,1 % vol.

6er-Karton • 0,7l

Art.-Nr.: 270764

EAN Flasche: 5055807414821

EAN Karton: 5055807414838