Ardbeg Day 2025 Smokiverse Limited Edition

Islay - Schotland

In het hart van het Ardberg Smokiverse bevindt zich de 'mash tun' van de distilleerderij - het kloppende hart van het productieproces. Hier wordt de gemoute gerst omgezet in fermenteerbare suikers, een crucilae stap in het creëren van Ardbeg's karakteristieke spirit. Nu dagen we de grenzen van dit proces uitom nieuwe smaakdimensies te verkennen. Door te experimenteren met high-gravity mashing hebben onze whisky-makers minder water en een grotere hoeveelheid graan gebruikt dan ooit tevoren. Dit resulteert in een uitzonderlijk geconcentreerd beslag, waarin elke druppel boordevol acetaatesters zit. Dit innovatieve en onnconventionele proces heeft diep uit de kuip intense fruitige en zoete tonen naar boven gebracht, wat een unieke en gelaagde expressie van Ardbeg oplevert.

Ardbeg Day 2025 'Smokiverse', deze limited editie heeft aroma van zoete en aromatische turfrook, vergezeld van gerookte tropische vruchten. Het rijke, romige mondgevoel ontwikkelt zicht tot scherpe roetige en kruidige tonen van teer, anijs en kruidnagel. Deze krachtige smaken worden getemperd door de zoetheid van muscovadasuiker, terwijl robuuste houtachtige tonen zich vermengen met aards turfmos en sissende kampvuurkolen in de, bijna oneindige, afdronk.

Enkele jaren geleden experimenteerde Ardbeg's Whisky Creation Team met de verhouding tussen gemoute gerst en water in het beslag. Een hoger aandeel gerst - de zogenaamde ?High Gravity Mash? - versterkte de intensiteit van bijzonder fruitige, tropische aroma's. Na rijping in ex-bourbonvaten onthult Ardbeg Smokiverse tonen

van bruine rietsuiker, rijpe gerst en geroosterd zuurdesembrood, naast sappig rijp fruit en zoete turfrook.

?Ardbeg Smokiverse is de eerste single malt die we hebben geproduceerd met behulp van het High Gravity Mashing-proces. Vanaf de allereerste slok ontvouwt zich een nieuwe dimensie van zoete, fruitige smaken die doen denken aan gerookte kauwgom en rijpe gerst.? - Dr. Bill Lumsden, Director of Whisky Creation bij Ardbeg



Proefnotitie

Neus: Fruitige, esterachtige tonen doen denken aan gerookte bubblegum, aangevuld met hints van rijpende gersten vers gebakken zuurdesembrood. Voeg een paar druppels water toe en er komt een nieuwe dimensie vrij: een rijke, zoete turfrook gecombineerd met zacht gerookt tropisch fruit - een ongebruikelijke, maar bijzonder aantrekkelijke combinatie.
Smaak: De rijke, romige textuur vormt de basis voor een reeks krachtige indrukken. Al snel nemen scherpe, roetachtige en kruidige tonen het over, met duidelijke accenten van creosoot, anijs en kruidnagel. Deze intensiteit wordt mooi in balans gebracht door de zoetheid van muscovadosuiker, die een stroperig en verwarmend gevoel geeft. Naarmate de whisky zich verder opent, treden houtachtige invloeden en een diep houtskoolkarakter op de voorgrond - krachtig, maar nooit overheersend.
Afdronk: Lang, complex en memorabel. Aards veenmos smelt samen met de knetterende gloed van een kampvuur, waardoor de whisky blijft hangen als een warme herinnering aan een nacht onder de sterrenhemel.

Wijnen & Gedistilleerd
VAN DER HEIJDEN

Van der Heijden Wijnen & Gedistilleerd
Kruisstraat 85
5612 CD Eindhoven
040-2437543
www.heijdenwijnimport.nl