



Lochlea Lowland Single Malt «Fallow Edition» (Second Crop) 46% / 70cl

Mit den saisonalen Small Batches wird der charakteristische Lochlea-Stil jedes Jahr auf vier verschiedene Arten präsentiert. Da es sich um einen bewirtschafteten Bauernhof handelt, spiegeln diese Abfüllungen den landwirtschaftlichen Kalender wider. «Fallow» steht für die Zeit nach der Ernte, wenn die Felder brachliegen und sich ausruhen.

In der «Fallow Edition» (Second Crop) – weltweit limitiert auf 11'000 Flaschen – kommt eine Kombination aus Oloroso- und Pedro-Ximenez Sherryfässer zum Einsatz um einen wunderbar reichen, herbstlichen Dram zu kreieren, der ein ganz anderes Geschmacksprofil als die letztjährige «Fallow Edition» aufweist. Die Oloroso-Fässer sorgen für reichhaltige Noten von Manukahonig und goldenem Sirup, während die PX-Fässer für wärmende Schichten süsslich gewürzter Ingwerbonbons und gemahlener Kaffeebohnen sorgen.



Farbe:	dunkles Mahagoni
Nase:	Reichhaltiger Manukahonig, goldener Sirup
Gaumen:	Gemahlene Kaffeebohnen, Schichten süss gewürzter Ingwerbonbons
Abgang:	Mittellang mit einem Hauch von frisch gemahlenden Mandeln

Lochlea Distillery ist eine unabhängige Single-Malt-Brennerei, die auf der Lochlea Farm im Herzen von Ayrshire liegt. Unter der Leitung des renommierten Ex-Laphroaig-Brennereimanagers John Campbell baut und erntet die familiengeführte Farm ihre eigene Gerste an und gewährleistet so die vollständige Rückverfolgbarkeit vom Feld bis zur Flasche – der einzige Produktionsschritt der aktuell nicht auf der Farm ausgeführt wird, ist das Mälzen, wobei dies wohl in Kürze auch vor Ort gemacht wird.

Geschichtlich betrachtet ist Lochlea die einzige Brennerei, auf deren Farm Robert Burns von 1777 bis 1784 tatsächlich lebte und arbeitete.