



Meikle Tòir

The Chinquapin One 5 years old

Peated Speyside Single Malt

48% / 70cl

Meikle Tòir, was „grosses Streben“ bedeutet, steht für die saisonale torfige Whiskyproduktion die Billy Walker und sein Team bei GlenAllachie 2018 begannen. Unter Verwendung von Festlandtorf aus St. Fergus werden etwa 100'000 Liter Alkohol in etwa sechs Wochen pro Jahr produziert. Die Meikle Tòir Produktion startet mit einer langen Fermentationszeit von 160 Stunden – fast dem Dreifachen des Branchendurchschnitts – und erzeugt einen fruchtigen, esterreichen Whisky.

Das verwendete Festlandtorf von St. Fergus ist geschmacklich süsser als man es von Küstentorf erwarten kann. Dieser Single Malt reift zuerst in ex-Bourbon Barrels aus amerikanischer Eiche bevor er in hochwertigen Chinquapin-Eichenfässern aus der nördlichen Ozark-Region in Missouri, USA, seinen letzten Schliff bekommt. Der Whisky hat 35ppm, wurde nicht kältefiltriert und enthält keine Farbstoffe.



Aroma: Schwelende Eichenholzglut, verbrannte Lakritze und Honig, dazu Ingwer, Butterscotch und Orangenschale.

Geschmack: Kakao, Crème Brûlée und geröstete Mandeln, dazu Zimt, Anis und Lagerfeuerrauch.

Die auffällige Verpackung enthält eine handgezeichnete Illustration des bekannten schottischen Künstlers Iain McIntosh, die das raue Gelände rund um die Brennerei zeigt, einschliesslich des berühmten Gipfels Ben Rinnes. Die ergänzende „erdige“ Farbpalette wurde gewählt, um das rauchige Geschmacksprofil anzudeuten.

Meikle Tòir wird «mee-kuhl tor» ausgesprochen