



Meikle Tòir

The Turbo 2023 Edition 5 years old

Peated Speyside Single Malt

50% / 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.

«The Turbo» besteht aus dem «Herzstück» des Destillates– dem Teil mit dem höchsten Phenolgehalt – und bringt eine verstärkte rauchige Identität mit sich. Die 2023 Edition basiert auf einer Kombination von drei amerikanischen Virgin Oak Fässer und fünf Oloroso-Hogsheads. Das Ergebnis ist ein facettenreicher Whisky mit einem kräftigen Schuss Torf, der satte 71 PPM erreicht; keine Kältefiltration, keine Farbstoffe.



Aroma: Manuka-Honig, abgenutztes Leder und Schokolade, dazu geröstete Haselnüsse, Sultaninen und verbrannte Orangenschale.

Geschmack: Intensiver Torf, Honig und Mokka, gefolgt von geräucherten Gewürzen, gerösteten Kastanien und verkohlter Eiche.

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