



Lochlea Lowland Single Malt «Ploughing 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. «Ploughing» ist vom Winter auf dem Bauernhof inspiriert, die Zeit in der die Felder gepflügt werden um sie für die Aussaat im Frühjahr vorzubereiten.

Als vierter und letzter Whisky der zweiten Ernte (Second Crop) limitierter saisonaler Abfüllungen reift die «Ploughing Edition» zu 100 % in ehemaligen Islay-Fässern, was fruchtige und süsse Aromen mit einem kleinen Schuss Torf hervorbringt.



Farbe:	Helles Strohgelb
Nase:	Frischer grüner Apfel, typisches Lochlea-Müsli
Gaumen:	Saftige Frucht, frisch geschnittenes Sommerheu
Abgang:	Meersalz, anhaltende torfige Glut

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.