

Filey Bay Flagship Виски Фйли Бэй Флагшип

Страна производства: Великобритания, Англия

Производитель: The Spirit of Yorkshire Distillery

Категория: односолодовый

Выдержка: минимум 3 года в бочках из-под бурбона объемом 200 литров

Крепость: 46% об.

Цвет: янтарно-золотистый

Аромат: сбалансированный, средней насыщенности сливочный и фруктовый вкус с нотами цитрусовых, карамели, меда и ванили

Вкус: не спиртуозный, плотный с длительным послевкусием с тонами ванили, кокоса, сливочного мороженого, мускатного ореха и сдобной выпечки

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дигестив, а также со льдом.



Filey Bay Moscatel Finish Виски Фйли Бэй Москатель Фйниш

Страна производства: Великобритания, Англия

Производитель: The Spirit of Yorkshire Distillery

Категория: односолодовый

Выдержка: минимум 7 лет в бочках из-под бурбона объемом 200 литров, финиш в бочках из-под вина Москатель

Крепость: 46% об.

Цвет: янтарный

Аромат: утонченный, не спиртуозный с нотками медовых сот, апельсинового мармелада, сухофруктов и какао

Вкус: округлый, маслянистый с длительным послевкусием с тонами меда, банана, цукатов ананаса цветущего сада, специй и имбиря

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дигестив, а также со льдом.



Filey Bay STR Finish Виски Фйли Бэй Эс Ти Эр Фйниш

Страна производства: Великобритания, Англия

Производитель: The Spirit of Yorkshire Distillery

Категория: односолодовый

Выдержка: минимум 7 лет в бочках из-под бурбона объемом 200 литров и финиш в бочках STR из испанского дуба из-под красного риоханского вина

Крепость: 46% об.

Цвет: янтарный с медным блеском

Аромат: яркий, цветочный и фруктовый с нотками красных спелых ягод, ванильного мороженого, апельсинового шоколада и поджаренного дуба

Вкус: округлый, маслянистый, с ощущением сладости и длительным послевкусием с тонами карамели, выпечки с ягодами и нюансами молочного шоколада и древесных пряностей

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дигестив, а также со льдом.





Filey Bay — первый йоркширский односолодовый виски. Одна из ярчайших звезд английского винокурения является желанной добычей для многих коллекционеров. Меллору и Томпсону пришла в голову идея производить виски на ферме, так как их не устраивал тот факт, что их высококачественный ячмень отправлялся прямиком на север, чтобы впоследствии

стать скотчем. Почему бы не делать из своего ячменя свой виски? Заручившись поддержкой Эйнштейна в мире виски, Джима Свона, они стали кропотливо работать над запуском собственного бренда.



Джим Свон принес на дистиллерию свои технологии, в том числе и технику бочек STR. Чем же так примечательны эти бочки?

STR – сокращение от 3 этапов обработки бочки Shaving, Toasting и Re-Charring.

- 1) Shaving - очистка (дословный перевод – бритьё) - внутреннюю поверхность бочки шлифуют, снимая несколько миллиметров древесины.
- 2) Toasting – обжарка внутренней стороны бочки с использованием щепы и стружки от предыдущего этапа очистки. Происходит подготовка бочки к следующему этапу обработки.
- 3) Re-Charring – повторный обжиг бочки при более высоких температурах, который позволяет завершить обработку и окончательно сформировать новые, желаемые характеристики бочки.

STR направлено на удаление танинов и разрушение нежелательных химических элементов. Бочки, обработанные подобным образом, формируют многогранный и деликатный аромат и вкус.