

## Flaming Pig Виски Флэйминг Пиг

**Страна производства:** Великобритания, Ирландия

**Производитель:** West Cork Distillery

**Категория:** купажированный

**Выдержка:** не менее 3 лет в бочках из-под бурбона, финиш – 6 месяцев в сильно обожженных бочках из американского дуба

**Особенность:** без холодной фильтрации

**Крепость:** 40% об.

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** сухой и пикантный, с ванильными, солодовыми нюансами, тонами печёного яблока, бисквитного печенья, кофейных зёрен, перца и сладкой патоки

**Вкус:** интенсивный и деликатный, с оттенками печёного яблока, бисквитной выпечки, корицы, кокосовых чипсов, перца и древесных оттенков в сливочно-пряном послевкусии средней продолжительности

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в чистом виде



Виски Flaming Pig (буквально – «горящий поросёнок») появился в 2014 году. Создателями выступили Джоуи и Флор – простые парни из ирландской индустрии виски. Они могли достать отличные спирты, однако для завершения вкуса им понадобилось нечто необычное – сильно обожженные бочки. Обжиг должен быть куда сильнее, чем привыкли другие производители. Такие бочки шуточно прозвали «горящими поросятами».

Многие ирландцы прекрасно помнят трагические события июня 1875 года, когда загорелся таможенный склад старика Мэлоуна и дистиллерия «Солодовый дом Рэймонда». Виски из 5000 бочек разлился по улицам Дублина, распространяя пламя. В те времена горожане продолжали держать домашних животных, свободно разгуливающих, где им вздумается. Огонь обжог свиней, которые принялись визжать и тем самым подняли тревогу. Пожар ликвидировали и Дублин почти не пострадал. А горящий поросёнок стал символом виски Flaming Pig.