

Lagavulin 8 year **Виски Лагавулин 8 лет**

Страна производства: Великобритания, Шотландия

Регион: о. Айла

Производитель: Lagavulin Distillery

Тип: односолодовый

Выдержка: 8 лет в бочках из-под бурбона и из-под хереса из испанского дуба

Особенность: лимитированный выпуск

Крепость: 48% об.

Цвет: темно-янтарный

Аромат: представлен идеальным сочетанием оттенков дыма, зеленого яблока, ванили, кожи, цитрусовых, соленой карамели и моря

Вкус: насыщенный, плотный, тона дыма от костра, нуги, белого перца, торфа, чабреца, оттенками засахаренного лимона, цитрусового мармелада, орехов в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дигестив



Lagavulin 12 year **Виски Лагавулин 12 лет**

Страна производства: Великобритания, Шотландия

Регион: о. Айла

Производитель: Lagavulin Distillery

Выдержка: 12 лет в бочках из-под бурбона

Особенность: бочковая крепость

Крепость: 57,7% об.

Цвет: темно-янтарный

Аромат: богатый, сложный аромат, сотканный из нот лимона, кожуры лайма, дыма, костра, морской соли и копченостей

Вкус: насыщенный, полный вкус с оттенками древесного дыма, чили, цитрусовых, ванили и яблок, с легкими нюансами лесного ореха и бекона. В долгом, теплом послевкусии чувствуются нотки солода, банана и лакрицы.

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дигестив



Lagavulin 16 year **Виски Лагавулин 16 лет**

Страна производства: Великобритания, Шотландия

Регион: о. Айла

Производитель: Lagavulin Distillery

Категория: односолодовый

Выдержка: 16 лет в бочках из-под бурбона

Крепость: 43% об.

Цвет: темно-янтарный

Аромат: дыма, торфа, соли, морских водорослей, легкие оттенки йода, цитрусов, дуба, сухофруктов и солода

Вкус: богатый, плотный, доминируют дымно-торфяные ноты, дополняемые нюансами дуба, лимона и тонами сухофруктов

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дигестив



Lagavulin Distillers Edition 2021

Виски Лагавулин Дистиллерс Эдишн 2021

Страна производства: Великобритания, Шотландия

Регион: о. Айла

Производитель: Lagavulin Distillery

Тип: односолодовый

Выдержка: 15 лет - основная выдержка в бочках из американского дуба, финиш - несколько месяцев в бочках из-под сладкого хереса Педро Хименес.

Особенность: лимитированный выпуск

Крепость: 43% об.

Цвет: янтарный

Аромат: наполнен интригующими нота пепла, дыма и копчения, нюансами засушенных фруктов, меда, сладких специй и богатыми дубовыми оттенками.

Вкус: сливочный, с тонами сухофруктов, трюфеля, морской соли, кремовой карамели, нюансами орехов и нежными нотками специй.

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, диджестив



LAGAVULIN

Родиной виски Лагавулин считается шотландский остров Айла. Здесь в 1816 г. фермер Джон Джонстон запустит вискокурню, которой дал имя Lagavulin, что в переводе с гэльского означает «мельница в небольшой долине». В этой местности именно Джон Джонстон стал первым, кто официально зарегистрировал предприятие по выпуску солодового спиртного. Потомки основателя компании в 70-х годах выкупили ближайшую дистиллерию Laphroaig. Так произошло объединение Лагавулин и Лафройг. Планировалось активное расширение компании. Впрочем, в дальнейшем были юридические споры о правомерности сделки. Бренд Laphroaig не устраивали условия сотрудничества.

К середине XIX века шотландский виски Lagavulin продавали не только на родине, но и в Англии. Но к тому времени бренд уже был в составе более крупной алкогольной компании. Новые владельцы стали активно расширять и производственные мощности, и рынки сбыта.

Уже больше 200 лет вискокурня производит первоклассные скотчи. В компании чтят старинные традиции производства сингл молтов. Ячмень, вода и дрожжи — ничего лишнего в составе. За это напитки и ценятся потребителями со всего мира.

Виски Лагавулин готовят по классической технологии скотчей. Солод просушивается над тлеющим торфом, спирты перегоняются дважды. Воду берут из природного источника вблизи предприятия. В ней, как говорят представители бренда, большое количество минералов. Что тоже сказывается на вкусе готовых напитков. Выдержка проходит в дубовых бочках из-под бурбона и хереса.

Но несмотря на классический подход к производству виски, у Lagavulin есть и свои «фишки». Например, на предприятии несколько удлинен процесс перегонки спиртов. Это достигается за счет особой конструкции аппаратов дистилляции.