

## Highland Mist Виски Хайлэнд Мист

**Страна производства:** Шотландия

**Производитель:** Loch Lomond

**Категория:** купажированный

**Выдержка:** 3 года в бочках из-под бурбона и из-под хереса

**Крепость:** 40% об.

**Цвет:** светло-янтарный

**Аромат:** насыщенный, с тонами фундука, карамели, цукатов из тропических фруктов и восточных специй

**Вкус:** деликатный, с оттенками карамелизированного яблока, обжаренных орехов, лёгкими древесными нюансами и нотами дыма в послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива, в чистом виде с добавлением льда, воды.



## Highland Mist Single Malt Виски Хайлэнд Мист Сингл Молт

**Страна производства:** Шотландия

**Производитель:** Loch Lomond

**Категория:** односолодовый

**Выдержка:** 3 года в бочках из-под бурбона

**Крепость:** 40% об.

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** гармоничный, насыщенный, богатый, раскрывается оттенками пряностей, сухофруктов, табака и нюансами древесины

**Вкус:** округлый, сбалансированный, раскрывается тонами пряностей, ванили и древесными оттенками в продолжительном, и согревающем послевкусии.

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива, в чистом виде с добавлением льда, воды.



Loch Lomond Group является независимым производителем высококачественных и редких сортов шотландского виски. Винокурня находится на границе между Lowlands (Лоуленд) и Highlands (Хайленд).

История Loch Lomond Distillery началась в 1772 году с основания винокурни Littlemill (Литтлмилл) на месте старого пивоваренного завода, начавшего свою деятельность еще в 14 веке. Располагается винокурня к югу от живописного шотландского озера Ломонд, откуда и берется вода для создания нашего уникального виски. Несколько раз она меняла своих хозяев.

Loch Lomond Distillery построена в 1964 году. Годом позже началось производст- во. Винокурня успешно работала вплоть до 1984 года, когда ее на время закрыли. В 1987 году семья Баллок, владеец крупной алкогольной компании «Glen Catrine Bonded Warehouse», приобрела бизнес и возобновила производство. К 1994 году компания могла производить как солодовые, так и зерновые спирты благодаря уникальному набору перегонных кубов, позволяющим одному производителю создавать как зерновой, так и солодовый виски с разнообразными вкусовыми характеристиками.

- 1) Традиционные «pot still» – медные кубы для производства солодового виски.
- 2) Четыре необычных перегонных куба, в которых шеи заменены на небольшие колонны, позволяющие получать более легкие и изящные спирты.
- 3) Колонны для непрерывной перегонки зернового спирта.
- 4) Колонна Коффи.

Сегодня компания производит более 4 млн литров солодового и более 15 млн литров зернового виски в год. Loch Lomond имеет уникальный набор перегонных кубов, позволяющий создавать виски разных стилей; имеет собственную бондарню для изготовления, обжига и ремонта бочек. Для выдержки спиртов используются бочки из-под французского вина, хереса, мадеры.