



## DALMORE 1979 CONSTELLATION

### 33 Jahre | Single Cask No.594

Der Dalmore Constellation 1979 ist ein hervorragendes Beispiel dafür, wie Zeit und Fassauswahl zusammenwirken können, um einen berauschenden Whisky zu schaffen. Nachdem er 33 lange Jahre in Warehouse Nr. 9 ruhte, hatte der Whisky Zeit, sich in seinem eigenen Tempo zu entwickeln und zu verfeinern, wodurch eine Reihe von Aromen, einschließlich Noten von Äpfeln, Pfirsichen und Zitronengras, hervorgebracht wurden. Dieser Whisky wurde in einem kräftigen Fass aus Quercus Alba aus der Ozark-Bergkette von Missouri gereift und genährt. Jedes Exemplar wird in einem repräsentativen mundgeblasenen Kristalldekanter aufbewahrt, der von Hand graviert und mit einem massiven Silberhirsch verziert wurde.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Schimmerndes, honigartiges Gold.

##### **Aroma**

Honig, Pfirsiche, Nektarinen und Vanilleeis. Gefolgt von Noten von frischem Apfel, Birne, Aprikosen und Zitronengras

##### **Taste**

Würzige Ananas, tropischer Fruchtsalat und Karamellfondant mit Anklängen von Zitronenkuchen, Frangipane, Hagebuttensirup und Makronen. Gefolgt von Bramley-Äpfeln mit Pfirsichen und Sahne, türkischem Gebäck, würzigem Sorbet und Kiwi-Früchten.

##### **Finish**

Eine Vielzahl von Aromen.

Über das Series The Dalmore ist seit über 150 Jahren ein Pionier der exquisiten Fasskuration. In Fortführung eines jahrhundertealten Erbes, in dem die Heiligkeit des Fasses hochgehalten wird, reift diese kostbare Spirituose in außergewöhnlichen Fässern, die von Master Distiller Richard Paterson handverlesen und von den besten Bodegas und exklusiven Weingütern der Welt bezogen werden. Die Dalmore Constellation Collection ist eine Sammlung von exquisiten Fässern, die ein brillantes Beispiel dafür sind, wie das Holz, kombiniert mit der Meisterschaft der Zeit, ein Spektrum an Köstlichkeiten in The Dalmore Whiskys bringen kann. Jeder Whisky, der von Hand für seine Qualität ausgewählt wurde, ist bewusst in natürlicher Stärke und naturbelassener Farbe freigegeben worden und wird nicht kühlgefiltert. Dies gestattet ihnen, die Reinheit, die Textur und das Geschmacksprofil zu präsentieren, die direkt aus den erlesensten Fässern stammen.