

A patak legendái



# LEGENDS

FROM THE  
LOUR



# A patak legendái

.....  
LEGENDS  
FROM THE  
LOUR  
.....

## Első történet - az ősi kelta idők

A druidák, a kelta papok és gyógyítók mágikus erőt tanúsítottak a víznek, azt tartották, hogy a patak, a "lour" beszél ("Aberlour" maga a "patak csacsogó szája," ahogyan a Spey folyóba ömlik), vize pedig betegségek gyógyítására szolgál

## Második történet - a keresztény középkor

A I. században vándorló hittérítők, a St. Columba barátok értek a patakhoz, köztük St. Drostan, kinek emlékét egy kővéset őrzi és a közeli forrás, melyet róla neveztek el. St. Drostan is szent dolognak tartotta a patak vizét, de ők nem gyógyítottak, hanem a pogányokat keresztelték vele.

## Harmadik történet - az Aberlour lepárló születése

James Fleming, egy helyi farmer fia, ismerte a legendákat, és a forrás és a patak vizét megvizsgálva rájött, hogy kivételesen tiszta és lágy, tökéletes whiskykészítésre, ezért lepárlóját a patakpartra építette, sőt a vízenergiát lapátkereket hajtva is hasznosította

## Whiskykészítés

1. Az árpa malátázása  
(malting)
2. A cefre előkészítése  
"mashing"
3. A cefre kiforrása  
(fermentation)
4. A lepárlás  
(distillation)
5. Az érlelés  
(maturation)



## Aberlour - különleges karakter

1. A víz: a különlegesen tiszta és lágy forrásvíz - és a mágikus erő
2. Az érlelés: "double cask maturation" - Bourbon és sherry hordók
3. A sztorik: a régiek (druidák, St. Dorstan, James Fleming) - és újak

## Aberlour - Double cask maturation

Más whiskygyártók is rendszerint volt Bourbon és sherryboros hordókat használnak érleléshez, de gyakran úgy, hogy a jóval drágább sherry hordókba az érlelés végén, egy rövidebb időszakra átteszik a whiskyt a Bourbon hordókból.

Az Aberlour -bourbon és sherryboros hordókat párhuzamosan használ, a whisky az érlelés végéig egyazon hordóban marad. A whiskyk csak palackozás előtt találkoznak egy rövid összeérésre (marrying)



## A sherryboros hordók

A sherrybort Spanyolországban, Jerez környékén készítik, a helyi szőlőből kiforrott bort a belőle lepárolt alkohollal erősítik fel.

Érlelése ún. Solera-rendszerben történik, ahol az emeletesen elrendezett hordókba új, friss sherry-t mindig a felső sorba töltenek, palackozásra pedig az alsó sorból vesznek ki, a hordósorok között pedig átvezetik az érlelés alatt lévő bort.

Az Aberlour mindig Oloroso Sherry hordót használ, amiben a sherry már éveket érlelődött, így a hordó fáját a bor mélyen átjárta.



## Aberlour 12 éves Double Cask Matured

Érlelése minimum 12 éven át párhuzamosan történik volt Bourbon whiskey-s és volt Oloroso sherryboros hordókban, tehát a teljes érlelés során egyazon hordóban érlelődik az adott whisky. A kétféle érlelés csak a palackozás előtt kerül összeöntésre, ahol egy rövid ideig még együtt tárolják, hogy az ízek összeérjenek ("marrying")

**Illat:**

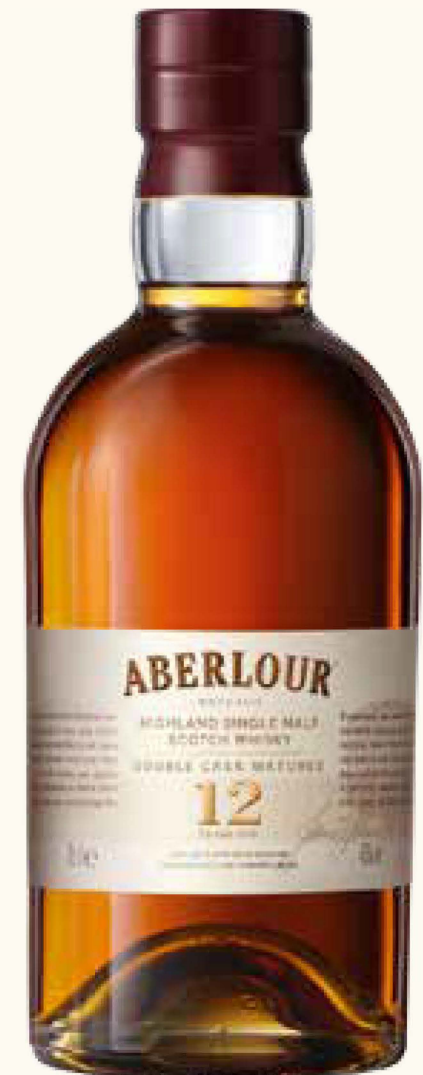
Bársonyos, piros alma gyümölcsösségével

**Íz:**

Gyümölcsös aromák, csokoládé, karamell, fahéj és enyhe gyömbéres fűszeresség

**Lecsengés:**

Hosszú, melengető és mézes



## Aberlour 18 éves Double Cask Matured

A leghosszabb ideig, 18 évig érlelt Aberlour, éppúgy párhuzamosan volt Bourbon whiskey-s és volt Oloroso sherryboros hordókban, mint a 12 éves változat.

### Illat:

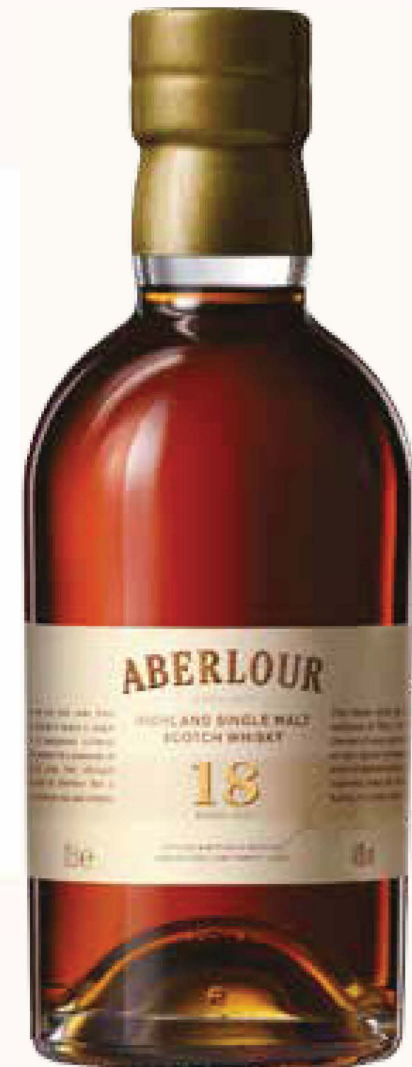
Gazdag, komplex illat, karamell, érett őszibarack és narancs

### Íz:

Barack aromák és krémesség vált át karakteres, de mézesen lágy ízekre

### Lecsengés:

Rendkívül hosszú, krémes, vaníliás, enyhe fűszesességgel



## Aberlour A'bunadh

A'bunadh - jelentése: az EREDETI. Kizárólag Oloroso Sherryboros hordókban érlelődik, és közvetlenül a hordóból palackozzák: "cask strength" (hordóerősségű - 59-61 fokos), és "non-chill filtered" (a palackozás előtti tisztító szűrést sem alkalmazzák), mintha a hordót ütnék csapra.

Illat:

Praliné, narancs, fűszerek és sherry-s mazsolásság

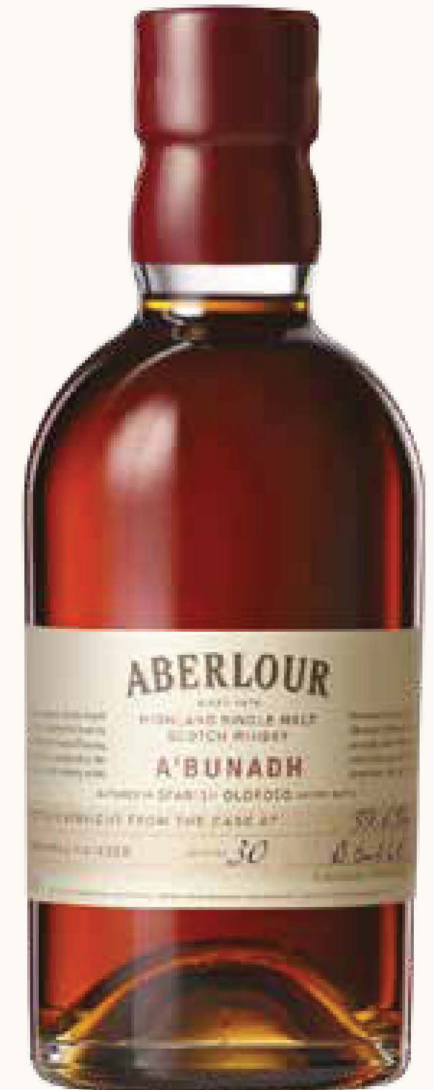
Íz:

Aszalt gyümölcsök, fekete cseresznye, érett narancs, gyömbéres étcsokoládé ízei, rendkívül krémes.

Lecsengés:

Robosztus, intenzív, a gyümölcsösség-fűszeresség és a csokoládé végigkiséri

A hordóerősség miatt fogyasztását picivel vízzel hígítva ajánljuk





## Negyedik történet

A lazac horgász-szezon kezdetén hagyományosan a Jenny Bridge-ről (amit az Aberlour-lepárlót alapító James Fleming építtetett) egy teljes palack Aberlour 12 évest öntenek a Spey folyóba szezonindítóként... különben nem harapnának a halak - ezt elmulasztani egyik évben sem merték még megpróbálni!



## Ötödik történet

A régi időkben a whiskyfőző mester körbejárt egy kancsó whiskyvel, és minden dolgozónak töltött egy pohárral. Naponta háromszor.

A mai kollégák esküsznek rá, hogy a whiskymester lépteit most is hallani, ahogyan közeledik a kancsóval

