

## En mycket lyckad Teeling Single Pot Still

Teeling Single Pot Still görs på en blandning av 50% mälat och 50% omälat korn och trippeldestillerats i traditionella kopparpannor. Den har sedan fått sin lagring i nya amerikanska ekfat, ex bourbonfat och i ex sherryfat.



Det här med att använda omälat korn har med att göra när man på Irland i mitten av 1780-talet beslutade att en ny skatt skulle beläggas på mälat korn. Whiskydestillatörerna började då prova att göra whiskey med en del omälat korn, vilket visade sig bli en populär idé. Whiskeyn fick namnet Pot Still. Senare på 1900-talet dalade populariteten och folk började dricka annan whiskey. Teeling's Single Pot Still är den första whiskeyn med 50% omälat korn som produceras i Dublin på över femtio år.

### Teeling Single Pot Still 46%



#### Teeling Distillery / Irland / Nr 82298 / 539 kr / 93p

Det är inte svårt att förstå varför Teeling tar upp den kastade handsken av denna typ av whiskey. Det är en mycket läcker sak som tar emot oss med en krämigt fyllig omfamning. Fudge, choklad och vanilj hintar snyggt i sötman och fruktiga vindar av mogna äpplen och citrus ger en fin fräschör i gomseglet. Mjuk, elegant och rofylld i bettet som har ett subliment kryddfäste. I avslut en underbar, silig åtstramning och viss tobak, läder och ceder, som ger auktoritet. En väldigt lyckad whisky!

Whiskyen finner man på Systembolaget [HÄR >>>](#)