

En parupsättning från Woodford Reserve

Destilleriets historia går tillbaka till 1797 då Elijah Pepper startade ett litet destilleri på en gård i Woodford County, som även kallas bluegrass county. En kemist från Skottland vid namn Dr. James Crow anställdes och det var han som upptäckte de rostade fatens betydelse för att framhäva träets smakegenskaper bättre och ge whiskeyn lite sötma och en vacker färg. Resten är vad man brukar säga, historia. I glasen idag har vi en parupsättning whiskey från Woodford Reserve - Kentucky Straight Bourbon samt Kentucky Straight Rye.

Woodford Reserve är unika i den bemärkelsen att man destillerar tre gånger i enkelpannor av koppar (Pot Stills) som är byggda i Skottland och efter den sista pannan har spriten en alkoholhalt på 79%. Spriten får sedan mogna i kolade fat av amerikansk vitek, som byggs av destilleriets eget tunnbinderi. Faten vilar i ett temperaturkontrollerat lagerhus tills det är dags att buteljera och etikettera.

Kort om Rye

För att få kallas rye måste det vara minst 51 procent råg eller mer. Någon övre gräns finns det inte. Lagringen måste ske på samma typ av ekfat som för bourbon, det vill säga oanvända ekfat av amerikansk vitek som kolats på insidan. Faten får bara användas en gång till ryewhiskey. Till skillnad från bourbon har inte ryewhiskey någon minimiperiod på ekfat för att få kallas rye men spriten får kallas "straight" rye först när den lagrats minst 2 år och det måste anges på etiketten. Precis som med bourbon behöver man inte sätta ut åldern efter fyra års lagring.



**Chefredaktör Anders Enquist Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon, 43,2%
Nr 10104 (700 ml) 419 kr**

Jag har alltid uppskattat och attraherats av den eleganta och ödmjuka attityd denna bourbon besitter. Det vilar en vinös, silkg ådra och vi jobbar här med subtila avecmuskler. Det råder en fin fruktrikedom med mogna äpplen, päron, apelsin, körsbär, sultanrussin, fikon och viol. En förvaltande, karamelliserad sötma med noter av vanilj, lönnsirap, toffée och lakrits är välplacerad och nyanserad. Faten kryddar med en tillförsikt och håller sig i linje med den balanserade elegans som är kännetecknet för hela karaktären.

Det är rogivande och utsökt.

91p

**Chefredaktör Anders Enquist om Woodford Reserve Kentucky Straight Rye, 45,2%
Nr 83417 (700 ml) 479 kr**

Här har vi lite mer hästkrafter under huden, det kittlar mer och lägger sig med en tyngre bas i melodin, men det är fortfarande i linje med föregångarens subtila grundmuskelatur. Det är således en elegant rye

med slipad kraft, snyggt kryddig fatkänsla och vissa tobakspuffar, inte minst i avslutets vindar.

Lönnsirap, viol och vanilj i en attraherande sötma som ger rikedom i dragen av fallfruktsäpplen, röda bär, cassis och orange citrus slingor, adderat med vissa exotiska inslag både i fruktighet och krydda där ingefära och kardemumma kan synas längre in i skymningen.

Balanserad och ytterst smakfull.

93p

Woodford Reserve presenterar Old Fashioned Week

Från och med den 21-27 november bjuder Woodford Reserve in konsumenter och bartenders för att fira den ikoniska cocktailen i barer, restauranger och affärer världen över. Woodford Reserve vill också uppmuntra folk att göra sin egen version av Old Fashioned hemma. Old Fashioned Week startade ursprungligen i Paris 2015, men har sedan dess vuxit till att bli ett globalt inslag under november.

Både Woodford Reserve och Old Fashioned har sina rötter i Kentucky. Historiker är överlag överens om att drinken först skapades vid Pendennis Club, Louisville. Den växte vidare i popularitet då Col. James E. Pepper, 1881, introducerade drinken till societeten vid Waldorf Astoria, NY och resten är, som man brukar uttrycka det, historia.

Woodford Reserve Old Fashioned Week är ett årligt globalt fenomen för alla som uppskattar en välgjord drink.

Se mer information och inspiration på @oldfashionedweek eller #oldfashionedweek