



ARDBEG BLASDA



In 1794 bouwde illegale whiskystokers aan de zuid-zijde van het eiland in het dorpje Ardbeg een illegale stokerij en in 1815 is toen de legale distilleerderij geopend. Ardbeg is tussen 1981 en 1989 voor verbouwingen gesloten geweest. De moutvloer werd toen ook niet meer gebruikt en Ardbeg betreft het mout nu van buurman Port Ellen. Deze mout is nog steeds het meest turfhoudend van het eiland.

De stills zijn bijna even groot, bij andere distilleerderijen zijn de spirit stills meestal kleiner dan de washstills en de stillman van Ardbeg moet eerst tweemaal een eerste distillaat distilleren om de spirit geheel te kunnen vullen. Kenmerkend en uniek in de whisky industrie is de "purifier" op de distilleerketels van Ardbeg. De lichtere, pure en verfijnde alcoholen gaan via de bovenzijde van de distilleerketel. De zwaardere en minder verfijnde daarentegen, worden via deze purifier aan de onderkant van de pijp afgetapt.

DEGUSTATIENOTA'S :

- KLEUR** : witte wijn-keur
- NEUS** : eerst tonen van roet, als rokerig turf, dan zacht, heerlijk zoet en fris met aroma's van gebakken taart en geroosterde kastanjes – dan tonen van kruidnagel, dennenappels en verse munt verzacht door romige vanille vla – prikkeling van citroen en limoen snijdt door de vanilletonen heen met kruidige peer gevolgd door een hint van munt en zeezout
- SMAAK** : eerst licht maar niet zwak met rokerige aroma's van groene appels en limoen – zoet met een mix van gesuikerde amandelen, marsepein en tonen van gedroogd fruit – aangenaam turf – zacht en zuiver met tonen van citroen
- AFDRONK** : middellang en prikkelend met een verfrissende balans van thee, pittige citroen wat romige vanille en met kaneel besprenkelde appel aroma's