



# LAGAVULLIN 16



Lagavullin is in 1816 ontstaan uit twee distilleerderijen en ligt aan de baai in Port Ellen, in het zuidoosten van het eiland Islay. Het water voor de whiskyproductie is afkomstig van het Solum Lochs, de rijping geschiedt in bourbonvaten.

De distilleerderij ligt naast de Laphroaig distilleerderij. Ondanks dat de whiskies van Lagavulin en Laphroaig verschillen, is de sterke turfsmaak bij beide whiskies direct herkenbaar. De mout wordt gedroogd met turf.

Lagavulin whiskies hebben een uitgesproken turfsmaak

Er zijn twee wash en twee spirit stills, die de vorm van een peer hebben, en op stoom gestookt worden. De tien washbacks zijn van larikshout. De new spirit rijpt uitsluitend op bourbon vaten. Voor de bereiding van de malt gebruikt men water uit een meertje Loch Sholum geheten. Het regenwater uit de bergen stroomt over de turf- en heidegronden in het meertje en wordt via een pijpleiding naar de distilleerderij gevoerd.

## DEGUSTATIENOTA'S :

Kleur : diepgoud, amberkleur

Geur : intens met zee-aroma

Smaak : warm, complex, turf, hout en zilt

Afdronk : lang met turf, kruiden en zeewier

**SINGLE ISLAY MALT WHISKY**

**43°**

**16 JR**

**Drankencentrale Maes Hoogveld 29 9200 Dendermonde Tel 052/21.53.69 Fax 052/21.99.28**

**E-mail : [info@drankenmaes.be](mailto:info@drankenmaes.be)**

**[www.drankenmaes.be](http://www.drankenmaes.be)**