



Produktblad: EAN 7350044859946, 500ml



# Seven Stars No. 6:2 Alcor

Ekologisk Singelmalt Whisky

Destillerad, lagrad och buteljerad av Spirit of Hven, Sverige



**Fakta:** Begränsad upplaga, endast 3642 buteljer (3294x500ml & 348x100ml).

**Alcor** är nummer 6½ i Spirit of Hvens "Seven Stars" serie. Det är den mest unika hittills bland utgåvorna. Ett fantastiskt äktenskap mellan amerikansk och europeisk ek. Den presenterar en underbar kombination av traditionella whisky laktoner med örtig friskhet och yngre, livfull och lockande vinfats karaktär. Whiskyn har en fascinerande doft- och smakuplett med en härlig insmickrande balans mellan fräschör och mognad, sötma och syra, bitterhet och textur.

Denna whisky har, som sina föregångare, fått namn efter en stjärna i Ursa Major. Den sjätte ljuspunkten i asterismen är en dubbelstjärna, där **Alcor** tillsammans med den något starkare stjärnan **Mizar** bildar par. Etymologiskt kommer namnet från arabiskans الخوار [al-Khawwar] vilket översatt betyder "den svagare". **Mizar** och **Alcor** kallas även för "hästen och ryttaren". Ett bra syntest är om man kan se båda stjärnorna. Före och/eller efter en whisky...

Sju har alltid varit ett heligt tal. Antikens filosofer kallade de klassiska himlakropparna (de man kan se från jorden utan teleskop) för de sju stjärnorna. Dessa gav även namn till veckodagarna. I Uppenbarelseboken symboliserar stjärnorna de sju kyrkorna, anledningen till att vi fortfarande har sjuarmade ljusstakar.



Det finns tre stjärnkonstellationer som vi generellt benämner "sjustjärnorna". Den första är de sju ljusstarkaste stjärnorna i **Ursa Major (Stora Björn)**. Om man drar en tänkt linje från stjärnan **Merak** genom **Dubhe** och ungefär fem gånger mellanliggande avstånd, så kommer man till **Nordstjärnan (Polstjärnan)** som är den sista stjärnan i **Ursa Minor (Lilla björn)**. Den tredje är **Plejaderna**.



ORGANIC & ETHICAL TRADE  
CERTIFIED BY SE-EKO-01



Receptet för **Alcor** var menat att bli en längre slutmognad av **Mizar** på Chateau Margaux fat. Tyvärr blev inte resultatet fullt som vi hade önskat. Så för att förbättra receptet tillsattes whisky som mognat på vinfat från Italien, Olorossofat och Hven Vodka fat. Slutresultatet blev så bra att det rörde vår destillator till tårar, av lycka.

Grundreceptet är samma som för 6:1 **Mizar**; 58,8% lagermalt, 35,3% torvrökt malt (38ppm), 5,9% chokladmalt. Denna singelmalt är en blandning av whisky från sju olika ekfat. Tre fat gjorda av **Petraea ek** från Allier som tidigare innehållit chateau Margaux; ett fat av **Faginea ek** från Portugal som tidigare mognat Olorosso sherry; två fat av **Muehlenbergii ek** från Missouri som tidigare använts för lagring av Hven Vodka; och ett fat av **Robur ek** från Bourgogne som använts för mognad av Maculan Torcolato.

**Alcor** är certifierat ekologisk och buteljerad vid 45 %vol, utan tillsatser eller färgämne, ingen kol- eller kylfiltrering. Varje flaska är individuellt numrerad och vaxad för hand.

### Doft och Smak

**Outspädd:** Första doftintrycket är russin, strax efter kommer en lätt rökgig lakritston. Rika nyanser av mörk choklad och kaffe kombinerat med en distingerad doft av läder. Torkade plommon i bakgrunden. Mogen och elegant samtidigt som den är livfull

Smaken är förvånansvärt rund även vid 45 %vol. Delikata bittra toner som inte överröstar de söta eklaktonerna och träsockret. Den landar mitt-bak på tungan. Lång, söt eftersmak med mjuka tanniner. Stor munkänsla, vinner på att inte ha kylfiltrerats.

**Utspädd:** Med vatten 1:4, framträder de eleganta tonerna från vinfaten och får dansa en intim dans med whiskys örtiga maltighet. Tillsammans skapar de en förtjusande fond av choklad, kaffe och lakrits kompletterad med toner av kryddiga hallon.

Smaken är söt samtidigt som den är full av liv. Balanserad mitt på tungan. Mellanlång eftersmak med en rund oljighet och lätt syra. Perfekt för att balansera en espresso efter maten. Denna whisky är nästan onödigt god. Du kommer önska att den varar för evigt.



Backafallsbyn AB  
SE-260 13 S:t Ibb  
VAT: 556247-470901

Tel.  
+46-418-44 99 99  
Facebook, Twitter, Instagram, Skype

Internet  
www.hven.com  
sales@hven.com