

SPRIT OF  
**HVEN**  
BACKAFALLSBYN

Produktblad

# Sankt Ibb, Cask 11-217 : 51,4%vol

Svensk Singelmalt Whisky

Producerad och buteljerad av: Spirit of Hven, Sweden



Lanseras på Systembolaget

2014-06-05 kl.10:00

Art. Nr. 40431-02

**Fakta: Endast 273 (260+13) flaskor buteljerat, från ett fat vid fatstyrka (Single Cask)**

Denna whisky är ett unikum, en oas, en välsignad uppenbarelse. En singelmalt whisky med en charmig rökighet, lakrits och nytjårad båt, fint avrundad med russin, mandel och mjuka lädertoner. Något för alla sybariter att avnjuta bland de bästa av vänner.

Sankt Ibb är skapad från korn till flaska i det lilla familjeägda destilleriet som ligger på semesterparadiset Hven, ön mitt i Öresund mellan Danmark och Sverige.

Vår Master Distiller, **Henric Molin** förklarar. -”*Ibland har vi lyckan att upptäcka ett unikt fat i något av våra lagerhus, något som har en egen själ. Där vi ser en komplexitet blandat med enkelhet i magisk harmoni. Det är som om trädandarna, spirituella av helt rätt förutsättningar, har omfamnat whiskyn och skapat en egen entitet.*”

Fat 11-217 är i sanning ett fat begåvat med välvilliga trädandar. Något alldeles speciellt.

När vi går tillbaka i våra arkiv borde det kanske inte vara en överraskning med den extra kärlek och hårt arbete som masserades in i kornet redan från början under mältning och rökning likt Wagyu-principen. Kornet fick sedan en exceptionell resa med unikt framtagna jäststrängar och lång fermenteringstid i bryggeriet. Väl redo för destillering blev resan långsam och utan turbulens i de små unika kopparpannorna.

Namnet **Sankt Ibb** är hämtat från öns skyddshelgon, Sankt Jacob (St Ibb, Santiago).

Jacob var tillsammans med sin bror Johannes två av Jesu tolv apostlar, de var söner till fiskaren Zebedee och Salome (syster till Maria). Jacob och Johannes kallades av Jesus för **Boanerges**, som översatt betyder **Åskans söner**. Jacob var den första aposteln som fick lida martyrdöden (44 AD).

**Sankt Jacob** fick även en gång ge namn åt den församling som Hven tillhör och sedermera även åt öns 1200-tals kyrka som är ett landmärke för alla sjöfarare.



**Sankt Ibb**, fat 11-217, är gjord på korn odlat på koordinater 55°91'N, 12°69'S det vill säga Hven, strax utanför destilleriet. Kornet mältades i vår pilotanläggning på Hven och rökningen skedde med Chinkapin ek från våra gamla fat och lokalt skördad tång.

Efter 120 timmars jästid med två olika jäststrängar, framodlade specifikt för att kunna möta denna fruktiga rökbomb, destillerades mäsken långsamt och hjärtat valdes försiktigt ut. Erhållen sprit lades att vila på ett hårt rostet, hårt kolat fat av lufttorkad **Quercus Muehlenbergii** skördat vid stranden av Meramec river. Efter att spriten fått sin grundkaraktär flyttades den över till ett fat gjort på lufttorkad **Quercus Petraea** skördat utanför Moulins (Allier). Detta fat hade tidigare bidragit till att förbättra ett av Italiens mest erkända viner gjort på druvorna Cabernet Sauvignon och Merlot.

Denna whisky är buteljerad på Hven vid fatstyrka **51,4 %vol**, utan någon kol- eller kylfiltrering, inga färgämnen eller tillsatser. Den är helt naturlig, som det skall vara.

Varje flaska är fylld och vaxad för hand innan den signerats av vår Master Distiller.

Med varje flaska följer en bit från en ekstav som suttit i ett av våra whiskyfat.

## Doft och Smak

**Outspädd**, har whiskyn en härlig ton av läder, björnbär och svarta vinbär. Det finns antydning till kanel och plommon samt viss örtighet. Noter av rök, lakrits och tjära stödjer de mjuka blommiga frukttonerna. Smaken är balanserat mjuk och har en len oljighet. Tyngdpunkten ligger mitt på tungan och eftersmaken är relativt lång.

**Utspädd**, med vatten öppnar dofterna upp sig och visar mer söt lakrits, hallon och mocca. Toner av kaffe underbyggs av en markerad rökighet med tydlig ton av dill.

Smaken blir avrundad, whiskyn flyter ut mer på hela tungpaletten och visar på komplexiteten med flera eksorter. Doften lyftes till silkeslen kärlek mellan rök, läder och svarta vinbär. Eftersmaken är lång men utan eldig spritighet. Vanilj och kokostoner växer fram efter en stunds luftning underbyggda av läder och kaffe.



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

Internet: [www.hven.com](http://www.hven.com)  
[www.backafallsbyn.se](http://www.backafallsbyn.se)  
E-mail: [sales@hven.com](mailto:sales@hven.com)

Tel. +46-418-44 99 99  
Fax. +46-418-44 99 91  
We are on: Facebook, Twitter & Skype