



Produkt blad



URANIA

Single Malt Whisky

First release, limited edition of 4444 bottles



Fakta

Denna singel malt whisky är något synnerligen unikt. Det är den första lagligt destillerade singel malt whisky som någonsin destillerats i enkelpannor på en ö i konungariket Sverige.

Namngiven efter musan Urania, skyddshelgonet för de vetenskaper samt konstarter som involverar kunskap i himlavalven och människans relation med dem. Hon är även ofta associerad med universell kärlek och den heliga anden, hållandes världen i sin hand.

Whiskyn destillerades under 2008, och har sedan fått mogna på ekfat de obligatoriska tre åren. Denna whisky har faktiskt en kvintessens av tretal, varandes det tredje dedikerade whiskydestilleriet som någonsin byggts i Sverige, byggd av fadern, för sonen och fylld med den heliga anden. Urania, singel malt whisky, görs på tre enkla ingredienser, Vatten, Korn och Jäst.

- 1. Vatten, renat och designat till perfektion på plats i destilleriet. Rätt balans mellan mineraler och salter är avgörande för att uppnå rätt smak.*
- 2. Korn, bara det bästa kornet väljs ut för att passa i det delikata receptet, vi använder tre varianter av korn, odlade i Skottland, Belgien och Sverige (Hven). Dom bidrar alla på olika sätt till den blommiga doftprofilen i whiskyn.*
- 3. Jäst, utan tvekan den viktigaste ingrediensen. Jästen är vad som konverterar sockret i malkornet till alkohol, och än viktigare till estrar, aldehyder och andra kongener och föreningar som bidrar i att skapa den slutgiltiga doften och smaken. Tre jäststrängar, med olika specifikationer och uppgifter, används för att nå den unika aromen i denna whisky.*

Efter fermenteringen genomgår den lågalkoholhaltiga drycken tre stadier och förvandlingar innan slutprodukten kan buteljeras som whisky: Destillering, Mognad och Blandning.

- 1. Destillering, de tre små specialdesignade enkelpannorna i koppar som finns hos Spirit of Hven, erbjuder en proportionellt stor kontaktyta med koppar detta ger en sötma och fruktighet i whiskyn och hjälper även till med det stringenta bett som whisky kan ha.*
- 2. Mognad, den viktigaste delen ur aromperspektiv, är naturligtvis inverkan av trä. I detta recept har whiskyn mognat på fat tillverkade av tre olika eksorter, hämtade från tre olika länder (Amerika, Frankrike och Spanien), och de har lagrats i tre olika klimatzoner i lagerhusen. I slutgiltig produkt har whisky hämtats från femton olika ekfat.*
- 3. Blandning, är det sista stadiet innan buteljering, när de olika faten blandas ihop och lämnas att vila i ett speciellt blandningskärl. Under denna period ger de olika doft- och smakkomponenterna från urvalet av fat, skapade under olika förhållanden under mognaden, näring och stöd till varandra, sanmausmälter och blommor ut tillsammans.*

Denna whisky är handbuteljerad på Hven vid 45 vol%, utan någon kol- eller kylfiltrering, inga färgämnen eller andra tillsatser. Varje flaska är individuellt numrerad, kontrollerad innan de signeras för hand av destillatören Henric Molin.

Med denna vår första whisky, hoppas vi att kunna bidra med ett nytt spektra av dofter och smaker till whiskyns underbara värld, fortfarande med ryggraden i den klassiska doft- och smakprofil som är whisky, och som har sitt ärvts ner i en stolt industri genom århundraden.



Doft & smak

Outspädd, utan vatten är doften stringent med färskt trä och örtiga toner, det finns en svag pepprighet blandad med lakrits i avslutningen. Smaken är varm och pepprig med en kännbar oljighet. Den unga åldern ger en fräsch, ärlig attityd som har en bitter not långt bak på tungan, dock utan att ha några skarpa kanter. Eftersmaken har en njuk, blommig karaktär med toner av citrus. Mogna matäpplen stryker under den lätta men markerade eftersmaken.

Utspädd, med vatten ungefär 1:5 är när whiskyn verkligen blommor ut, doften öppnar sig och avslöjar vanilj och honung, blandat med kronärtskockor och talldoft halvgömt bakom lakritsrot och marshmallows. Lätt röka tomater med en ton av tobak, uppfyller detta gyllene snitt.

Smaken är förvånansvärt söt till karaktären, med lätt spetsiga bubblor fräsande mitt på tungan. Den fräscha örtiga och gräsiga tonen påminner om vit tryffel och en välagrad Parmigiano, kombinerat med lakrits och en pepprig Gazpacho.

Munkänslan är varm, med en metallisk njuk, oljig eftersmak