



Avesta Whiskysällskaps provning nr 57 2011-11-24

Sammanfattning

Text: Arne Hellberg. Foto: Stefan Bratt

Årets sista provning bjöd på en rökare. Föreningen startade 2011 med provning av Islay-whiskyn Lagavulin och avslutade nu året med dess granne Laphroaig. Som styrelsen förklarade på provningen så har man länge försökt, och ny äntligen lyckats, med att kunna presentera kvällens provningsledare, Vicky Stevens, från Laphroaig. Provningen var fullsatt med 105 deltagare varav 12 gäster.

Generell information

Innan provning och föreläsning började informerade styrelsen kortfattat deltagarna om

- Att programmet för 2012 kommer att skickas ut framöver.
- Föreningens årsmöte med provning 2012-02-04

Styrelsen förklarade också om ett litet fel som dykt upp. Det hade nämligen tillkommit ett glas per kuvert sedan inbjudan. Det verkade som om alla förlät dem för det lilla missödet ☺

Föredrag och Provning

Arne förklarade kort hur styrelsen en längre tid (några år) arbetet med att få till en provning med vår föreläsare. Nu äntligen hade man lyckats.

Vicky presenterade sig själv och förklarade att hon skulle genomföra provningen utan bilder och utan mikrofon och hoppades det skulle fungera bra ändå. Att ge henne en mikrofon är ingen bra idé sa hon, för det skulle bara få henne att vilja sjunga karaoke. Om man hade frågor var det bara att hojta till direkt. Det är ingen bra tanke att vänta med dem till slutet, efter åtta whisky så har man hunnit glömma vad man ville fråga

Vicky presenterade sig och förklarade att hon nu varit på turné i Finland och Sverige och att detta var hennes näst sista provning innan hon skulle åka hem till Skottland igen.



Vicky Stevens, Laphroaig

Vickys bakgrund

Hon har bott på Islay i fyra år men kommer ursprungligen från Speyside, där hennes whiskyresa började när hon var åtta år. Då besökte hon ett destilleri för först gången i samband med en skolutflykt. Man besökte Macallan och hon säger nu att hon har inget minne av destilleriet eller att man såg några whiskyfat, men det hon verkligen kommer ihåg var att man fick se en film som visade ett skotte, i full höglandsmundering, och i slutet av filmen ville han visa att han var en riktig skotte. De som deltog på provningen vet hur det hela slutade.

Hon förklarade vidare att om man växer upp i Speyside så kan man inte undvika att lära sig något om whisky, och hon fångades lite av magin kring detta och besökte många destillerier. När hon var 15 så fick hon arbete i ett besökscenter där man bland annat sålde whisky. När hon blev 18 och då äntligen kunde få dricka whisky så förstod hon inte riktigt varför man skulle göra det, för hon tyckte faktiskt inte om det. Sedan vid ett tillfälle så var det en destillerichef som satte sig ner med henne och förklarade att han skulle lära henne att smaka whisky. Hon tyckte det var fantastiskt, så när hon senare fick chansen att flytta till Islay, då tog hon den.


Islay - det första glaset

Nu var det dags att prova lite whisky. Vicky ville nu ta oss alla med till Islay. En snabb handuppräkningsvisade att det vara några av deltagarna som hade varit där. Nu ville Vicky att vi alla följa med i hennes takt för att prova av det första glaset, som innehöll en 10-årig Laphroaig. Genom att dofta i glaset så får man dofterna från Laphroaig, och deras lagerhus nummer ett, mycket doft av havet och annat som kännetecknar Islay.

När det var dags att smaka av innehållet gav hon en lång och tydlig förklaring av vilka smaker och upplevelser som man upplever i munnen. Det ena avlöser det andra. Efter att ha vattnat ner whiskyn med lite vatten så fick vi en ny bild av vad som händer i whiskyn och hur den förändras i doft och smak.

Hur många har inte provat den 10-åriga Laphroaig tidigare? Det visade sig att de flesta hade gjort så. Endast tre deltagare räckte upp handen på den frågan. Fördelen med att vara 100 personer i ett rum är, enligt Vicky, att man kan briljera i snabb huvudräkning när man ska få fram procenttalen.

Prov 1 – Laphroaig 10 år

	<p><u>Laphroaig 10 år, 40%</u></p> <p>Laphroaigs standardwhisky är en 10-åring</p>
---	--

Vicky var imponerad av whiskyföreningarna i Sverige. Hon hade innan provningen fått besked att det fanns över 160 klubbar med sammanlagt runt 6 300 medlemmar. Räknar man sedan in att det finns en del klubbar/föreningar som inte är med i den beräkningen så kan man anta att man får ihop åtminstone ca 6 500 medlemmar. Det är lika många människor som de som bor på Islay – två gånger om! På Islay ser man stora mängder av besökare från Sverige. De får ungefär hela Avestas befolkning som besökare till Laphroaig varje år.

På Islay så pratas det en del Gäliska och nu ville Vicky passa på och lära oss en hälsningsfras. Vi fick alla höra hur det lät och sedan fick vi öva på varandra medan Vicky stod och såg ut över borden med ett stort leende, vilket man kunde förstå bättre när hon förklarade vad uttrycket betydde. Tur nog så är det väl bara ett fåtal av oss som får möjlighet att praktisera uttalet i Skottland.

Hon förklarade att Laphroaig är nog det destilleri som får besök av flest olika nationaliteter under ett år. I år har de hittills haft besök från 78 nationer. Många av besökarna skulle nog vilja komma ut i lagerhuset och smaka whisky direkt från faten.


Fatstyrka - det andra glaset

Det närmaste man kommer är idag att smaka av nästa whiskyglas, vilket innehåller 10-åringen som buteljerats vid fatstyrka (Cask Strength). Detta var förresten den Laphroaig som Vicky först smakade någonsin.

Vi fick höra att man ändrat på etiketten så att det nu tydligare än tidigare framgår att det är en cask strength whisky. Det fanns exempel där folk har köpt den in tron att den vare en vanlig 10-åring och sedan fått för sig att det var något fel på den. Hon berättade också att just den här whiskyn är något som även de som inte tycker om whisky kan fastna för, och faktiskt även löpa med sig hem, då de finner den vara så full av smak och upplevelser.

Innan vi skulle provade av den förklarade Vicky att hon skulle dricka sin med vatten. Men utan att hålla vatten i whiskyglaset. När man håller vatten i whiskyn så sker en kemisk reaktion som man inte kan se, men man kan känna den. Så nu skulle vi få veta hur man gör för att känna detta.

Prov 2 – Laphroaig 10 år – CS

	<p><u>Laphroaig 10 år CS , 55,3%</u></p> <p>Vi smakade av den 3:e utgåvan (batch 003).</p> <p>Den här whiskyn fanns inte på Systembolaget vid tiden för provnigen men skulle lanseras där 2011-12-01.</p>
---	---

Man börjar med att ta lite vatten i munnen och håller det kvar där. Sedan tar man whiskyn in i munnen och får då uppleva hur värmen stiger och därefter kan man svälja och uppleva smaker från whiskyn utan att alkoholen med styrkan på över 55% påverkar tungan.

Produktionsprocessen - snabbspolning

Efter den upplevelsen så var det frågan om produktionsprocessen, men eftersom alla brukar prata om den och ni redan känner till den så ska jag dra den riktigt fort. Det var precis vad hon gjorde. En person med klocka fick ta tid och sedan lovade hon att dra hela processen inom 15 sekunder. Hon hann prata fram till destilleringen innan de 15 sekunderna var över och klarade det utan problem inom 20.



Vicky pratar produktion och Roger tar tid

Att uppskatta Laphroaig

Sättet att producera whisky är i stort sett detsamma för alla destillerier, men whiskyn hos Laphroaig är något speciellt, vilket många, många, många människor hävdar. Vicky ville nu berätta om tre människor som helt tydligt ansåg att så var fallet.


De första är **Peter Mackie**, som ägde Lagavulin, och vid 1900-talet början ville göra en whisky likadan som Laphroaig. Man tog vattnet från samma vattenkälla, byggde en kopia av Laphroaig-destilleriet alldeles bredvid Lagavulin (och kallade det Malt Mill) samt lockade även över destillerichefen från Laphroaig som satt inne med alla produktionshemligheterna. Det fungerade dock inte som man tänkt sig och resultatet var inte det önskade. Laphroaigs ägare, Ian Hunter, köpte sedan upp marken kring vattenkällan så att detta inte skulle kunna hända igen.

Den andra är **Ian Hunter**, som säkrade vattenkällan, byggde ut destilleriet och reste runt världen för att exportera Laphroaig till andra länder, där konststycket att kunna exportera till Y.U.S.A: under förbudstiden kanske är det mest slående, då den faktiskt fick säljas som medicin. Han köpte också in olika typer av fat från sina resor för att utröna vilken typ av fat och mognadsprocess som bäst passade och kom fram till att det var före detta bourbonfat som gällde för Laphroaig.

Den tredje är **Elisabeth "Bessie" Williamsson**. När Ian Hunter dog 1854 så var han ogift och utan barn. Han lämnade då över destilleriet till Bessie. Hon var då en av de första kvinnorna att någonsin äga och driva ett destilleri, vilket var rätt så kontroversiellt även på 50-talet. Hon kom till Islay på en sommarsemester med ett sommarjobb som sekreterare på Laphroaig. Hon hade universitetsstudier i kemi bakom sig och lärde sig processen, hantverket och passionen under tiden hon arbetade där. Under 60-talet var efterfrågan hög och man behövde utöka destilleriet, men det fanns inga pengar. Bessie sålde destilleriet för att kunna expandera och i samband med försäljningen såldes det av i tre delar så att inget storföretag skulle få hela kontrollen.

Nästa whisky i raden att smaka av är nu 18-åringen. All whisky i de första tre glasen ha tillverkats på samma sätt. Skillnaden ligger i styrkan eller lagringstiden.

Prov 3 – Laphroaig 18 år

	<p><u>Laphroaig 18 år , 48%</u></p> <p>Jämfört med 10-åringen kan man här, enligt Vicky, finna mer dofter och smaker som kommer från fatet och en mer gräsigt doft och mindre av rök och torv.</p> <p>Hennes tips är att vänta in eftersmaken på denna. Sitt bara tyst och vänta så hon, känner efter vad den gör på tungan. Här kommer smakerna mer i den bakre delen.</p>
---	---

Produktionsprocessen – speciell

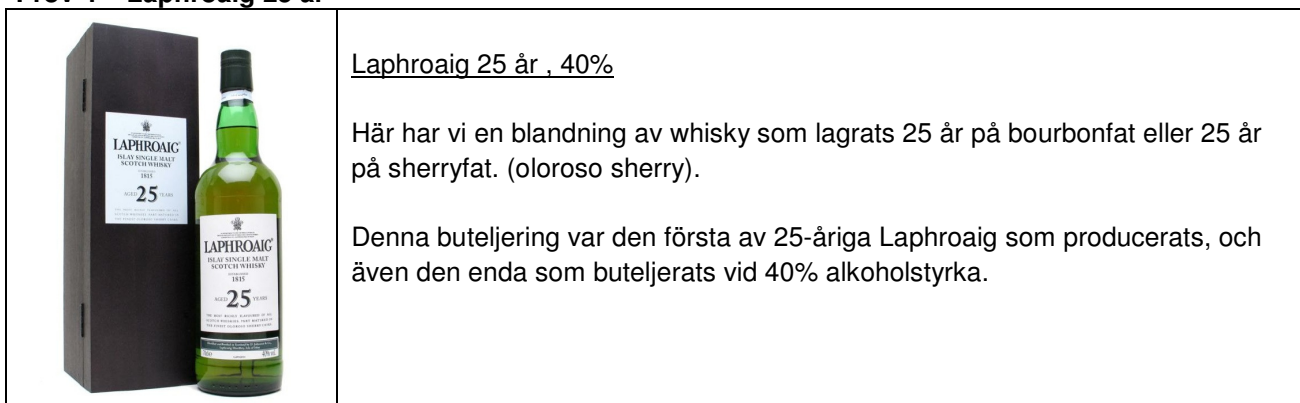
Nu ville Vicky ta fram vissa saker som gör produktionsprocessen annorlunda på Laphroaig jämfört med andra destillerier. Den första var att man som en av sex destillerier fortfarande själva mälta sitt korn. Man handbryter också sin torv så man därigenom erhåller en blötare torv vilket i sin tur ger mer rök.

Man köper in stora delar färdigmältat korn men ca 15% är från den egna tillverkningen och blandas alltid in med det inköpta kornet så att man alltid får fram sin egen prägel. Laphroaig har också vid destillering den längsta körningen av *foreshot* i hela whiskyindustrin, 45 minuter, för man väntar in tillfället när de rökiga smakerna kommer ut från pannan. Formen på pannorna är också viktig då deras *lynearm* går uppåt och därför gör att mer spritångar blir till vätska och rinner tillbaka igen (reflux).

De använder i huvudsak fat från Kentucky, som tidigare innehållit från Makers Mark, och Laphroaig använder sedan faten bara en enda gång, till skillnad från många andra destillerier som använder faten flera gånger.

Nu var det dags att ta sig an nästa glas.

Prov 4 – Laphroaig 25 år



Laphroaig 25 år , 40%

Här har vi en blandning av whisky som lagrats 25 år på bourbonfat eller 25 år på sherryfat. (oloroso sherry).

Denna buteljering var den första av 25-åriga Laphroaig som producerats, och även den enda som buteljerats vid 40% alkoholstyrka.

Vicky jämförde den med ett perfekt äktenskap som hållit i 25 år. [AWS notering: På engelska kan *marriage* betyda *äktenskap* men också den process där man blandar whisky från olika fat att "gifta ihop sig"].

Man vill dock inte att sherryinfluenserna ska ta överhanden så därför har man använt ett fat som använts flera gånger tidigare.

Man får fram dofter och smaker av båda världarna säger Vicky. Från sherrylagringen får man exempelvis torkad frukt och rabarber medan den amerikanska eken från bourbonfaten exempelvis bidrar med vaniljsås. Hon tackade för möjligheten att prova den här buteljeringen igen då hon inte smakat den på flera år. När man smakar den är den till att börja med rätt torr, sedan en antydning av rökighet i främre delen av munnen, men sedan hur den avslutas är mer som att bita i ett grönt "krispigt" äpple.

Sedan visade hon hur man kan fånga rökigheten i whisky genom att lägga handen över glaset och skaka det för att sedan gnugga händerna så de värms upp. Sedan kan man dofta på sina händer. Nu blev det allmän handgnuggning i hela salen. För alla de män, som hon nu sett klappa kinderna med sina händer, precis som med rakvatten, förklarade hon att, tro mig, det fungerar inte som en after shave ☺

Därmed hade vi kommit halvvägs genom provningen och det var dags för en paus.



Vicky Stevens visade sig vara en helt fantastisk föreläsare

Efter paus så höll Vicky en lite tävling där den som först ställde sig upp, ropade ut den Gäliska frasen vi övat in, och sedan besvarar frågan korrekt, skulle få ett pris. Men först pratade Vicky om hur man på Laphroaig år 1994 kunde konstatera att det skett en förändring vad gäller whiskydrickandet.

Trenden var att fler och fler började dricka single malt. Det såg man tydligt i alla de brev man fick från människor som drack Laphroaig. Man ville veta mer om vad som hände på destilleriet, vilka planer man hade o s v och det började bli ett heltidsjobb att svara på dessa brev. Då startade man en klubb som man kallade *Friends of Laphroaig*.


Idag har man ungefär en halv miljon medlemmar i *Friends of Laphroaig* från ungefär 165 olika länder. Det gör att de "har bara" 33 länder kvar för att täcka hela världen. 10% av medlemmarna kommer från ett och samma land, frågan är vilket? Ni som var med på provningen vet svaret ☺

Vi fick i alla fall veta att Sverige är det land som har flest medlemmar per capita och att mer än en halv procent av den svenska befolkningen som har åldern inne för att dricka whisky är medlemmar. Det är stort!

Nu var det dags för nästa glas, som innehåller deras Quarter Cask.

Innan man marknadsförde den här buteljeringen så gjorde man ett antal flaskor som man erbjöd vännerna i *Friend of Laphroaig* som fick smaka och ge sina synpunkter. Resultatet var att man fick tummen upp, och därmed lanserade man Quarter Cask på sina marknader världen över.

Prov 5 – Laphroaig Quarter Cask

	<p><u>Laphroaig Quarter Cask. 48%</u></p> <p>Genom mindre fat blir kontakten mellan whiskyn och eken i fatet större. I det här fallet ökar kontakten med en tredjedel jämfört med 200-litersfaten.</p> <p>I och med ökad kontakt så kommer också mognadsprocessen att gå snabbare.</p> <p>Buteljeras vid fatstyrka och är inte kylfiltrerad.</p>
---	--

Det var Laphroaigs master blender, Robert Hicks, som fick uppdraget att komma med en ny typ av buteljering av Laphroaig. Han tänkte sig då att återskapa smaker från whisky som kom från destilleriet för ungefär hundra år sedan. På den tiden använde man inte 200-litersfat, då de var för tunga för transporter på hästryggen. Istället användes 125-litersfat som kallas quarter cask. Nu är ju 125 liter inte en fjärdedel (quarter) av ett 200-litersfat, så vad menas? Jo, de är istället en kvarts *Butt* (500-litersfat) vilket man då har jämfört med. 125-litersfaten skapas genom att man skickade 200-litersfat till Speyside Cooperage (tunnbinderi) som tog isär faten, tog bort en del stavar och satte ihop dem igen.

För att skapa sin Quarter Cask så gick Hicks ut i lagerhuset och valde ut 200-litersfat med whisky som redan lagrats mellan ca fem till tio år, blandade dem i en stor tank. Därefter fylldes whiskyn i 125-litersfat som lagrades ytterligare ungefär åtta månader innan de gav den smak som Hicks var ute efter. Därefter var det dags för buteljering.



Glas på glas på glas på varje bord


Att smaka whisky på tre sätt

Här har vi mycket sötma men det finns också mycket rök i den även om det inte framträder direkt. Vicky säger att den doftmässigt påminner henne om rostade marshmallows, kanske lite brända. Nu ville Vicky visa hur man verkligen ska smaka av denna whisky. Man tar in whiskyn i munnen, låt den ligga kvar i mitten av tungan och räkna sakta till fem innan man sväljer och därefter andas man in rejält genom tänderna. Prova!

Sedan fick vi tid att prova den som vi brukar innan Vicky förklarade att vi nu också skulle prova på ett tredje sätt. Vi kanske undrat varför där finns apelsinskivor upplagda på fat på borden. Vicky ville nu att vi tog apelsinskivan i munnen, tuggade på den så vi kände apelsinsmaken och därefter smakade av whiskyn. Smaka och känn vad som händer! Oljorna i whiskyn interagerar nu med apelsinjuicen och man får en smidig/oljig karaktär som tar fram mer av honungstoner ur whiskyn.

Nästa whisky är ytterligare en "ny" whisky, nämligen deras Triple Wood. Den har funnits ute i några år men då inte i vanliga försäljningskanaler utan endast i Duty Free butiker. Den marknaden är väldigt viktig för whiskyproducenterna då man säljer mycket den vägen. Duty Free-marknaden vill också alltid ha något extra som bara säljs där från destillerierna.

Prov 6 – Laphroaig Triple Wood

	<p><u>Laphroaig Triple Wood, 48%</u></p> <p>Den här whiskyn fanns inte på Systembolaget vid tiden för provningen men skulle lanseras där 2011-12-01.</p> <p>För Triple Wood låter man whiskyn från Quarter Cask lagras ytterligare tid på ett tredje fat, oloroso sherry, antingen first eller second fill. Med first fill så ligger den i sherryfatet under ett år, för second fill så lagras den i två år.</p> <p>Buteljeras utan kylfiltrering.</p>
--	--


Om man tycker om den hör whisky så rekommenderade Vicky att man gick till Systembolaget den 1:a december. Laphroaig har nämligen för närvarande ett problem. Det är att man inte har så mycket att leverera som man planerat. Bakgrunden till detta är att man hade tänkt ta bort Triple Wood från Duty Free-marknaden för att låta den säljas via normala kanaler. I så fall krävde de att få en annan specialbuteljering istället. Den whisky man tänkt ut som ersättning visade sig inte vara mogen än, utan den måste lagras ett tag till. Tills den är redo vill Duty Free fortsätta med Triple Wood och därmed finns det en större efterfrågan än tillgång just nu.

Dags för avsmakning. Vicky förklarade hur man kan finna delar från varje fatlagring i doften och hur de olika smakerna kommer in i bilden. "Wonderful" sa hon.

Vicky erkände nu att hon aldrig håll i en provning med mer än sex glas så nu skulle hon ge sig in i något hon aldrig tidigare. Vi siktade nu in oss på glas nr 7.

Vicky lade upp ribban högt då hon förklarade att detta var den mest spännande Laphroaig hon någonsin smakat. Sedan så anlände just den här buteljeringen till besökscentret samma vecka som hon började arbeta där.

Prov 7 – Laphroaig Cárdeas 2008

	<p><u>Laphroaig Cárdeas 2008m 55%</u></p> <p>Cárdeas är gäliska för Vänskap</p> <p>Cárdeas kommer nu i en årlig utgåva där man från destilleriet kan leverera något annorlunda, som man inte gjort tidigare.</p> <p>Det här var den första utgåvan av Cárdeas.</p>
---	--

Vi fick veta lite om Islay Whisky festival som pågår en vecka där varje destilleri har en egen dag. Laphroaig har den fjärde dagen. Folk sover utanför destillerierna för att få tag på de speciella destilleributeljeringarna. Laphroaig har sin buteljering av Cárideas som inte bara säljs på Islay utan även till *Friends of Laphroaig*. Då tull och skattemyndigheter i Sverige inte tycker att man ska skicka flaskor till personer i Sverige så har man istället löst det så att den finns tillgänglig på Systembolaget istället.

Cárideas kom till då Robert Hicks arbetade med Quarter Cask, och man hade fyllt alla 125-litersfat man hade, men det fanns whisky kvar i den stora tanken. Man lade tillbaka det i ett 200-litersfat och det fick lagra till sig i ytterligare fyra år.


Efter att ha provat den med vatten i munnen ville Vicky att vi nu skulle prova den rent. Låta den ligga på tungspetsen och vi skulle fundera på vad den gör. Hon pratade om bubblor (lite som champagne faktiskt) och så många smaker som skulle dyka upp att man inte riktigt skulle veta vad man skulle känna av först. Hon tyckte det var viktigt att vi fick smaka den här buteljeringen eftersom den inte går att köpa längre.

Nästa glas innehåller Vickys "Mystery Dram". När hon fick reda på att hon skulle till komma till Sverige så hade ombads hon ta med sig något speciellt. Då hade hon tänkt ta med sig några flaskor så det skulle räcka till ca 75 personer förklarade hon med ett skratt. Sedan fick hon reda på att hon skulle ha provning för ungefär 100 personer i Avesta och sedan ytterligare 170 personer i Borlänge. Vad skulle hon då hitta på? Hon letade runt i källaren på Laphroaig och fann till slut en låda med flaskor som hon kunde använda.

Innan hon går vidare så ville hon också nämna ytterligare en person som betytt mycket för Laphroaig, och det är prins Charles. 1994 besökte han destilleriet för första gången. Då gav han också destilleriet sitt "Royal Ward" vilket han kan ge till de som gör något som är viktigt för honom, exempelvis miljöfrågor. För att behålla hans utmärkelse så måste destilleriet visa hur man försöker minska sin påverkan på miljön och hur man stöder lokala verksamheter. Laphroaig är den enda single malt whisky som har hans Royal Ward, vilket är något de är mycket stolta över. Prins Charles har en egen butik vid sin bostad, Highgrove House, där han säljer olika produkter, och där har han också Laphroaig i sin butik.

Nästa glas är från en sådan Highgove-buteljering.

Prov 8 – Laphroaig Highgrove Collection

	<p><u>Laphroaig Highgrove Collection (1994), 43%</u></p> <p>Single cask buteljering speciellt för Prins Charles. Han är den enda personen som får dessa, eftersom Laphroaig inte gör single cask buteljeringar. Vinsten från försäljningen går till prins Charles välgörenhetsorganisation.</p> <p>Det har gjorts Highgrove-buteljeringar 1989, 1990, 1991, 1994 och 1995.</p> <p>Vi provade mest sannolikt den från 1994, buteljerad 2006. Troligtvis har den en alkoholstyrka på 43%</p>
---	--

Nu frågade Vicky efter lite tasting notes från deltagarna och fick bland annat in "mycket bra", "Mjuk", "Frukt", "Söt", "Godis", "Gräs", "Läder" och "Kola".

Eftersom vi hade druckit åtta whisky utan att utbringa en skål så här långt så tyckte Vicky att det var dags att göra så. Hon ville nu avsluta provningen med en skotsk skål. Dag satt vi ska lära oss fler skotska ord. De firar vid nyår det som heter *Hogmanay* (betyder "last day of the year") vilket också är startskottet för en fest som håller på i några dagar in i januari. Man går till grannarna och besöker dem, men man kommer aldrig tomhänt. Man behöver ta tre saker med sig. Det första är någon typ av mat, det andra är en flaska whisky och det tredje är lite kol eller torv. Detta för att ge dem lycka och se till att de har värme till elden för det nya året, och om de alltid har bränsle till brasan så ska de inte hamna i fattigdom.

När man lämnar över kolet eller torven så säger man *Lang May Yer Lum Reek* vilket betyder *Long May Your Chimney Smoke / Långe Må Din Skorsten Ryka*. [AWS notering: Ibland är det inte så svårt att förstå det skotska språket]

Alla ställde sig upp och utbringade ny denna skål. "Lang May Yer Lum Reek"!

Föreningen tackade Vicky så mycket genom att överlämna en mörksugga. Vicky har fått en mörksugga av AWS tidigare, i samband med Whiskyresan 2010, så hon är nu den första personen som har två. Den hon fick nu är dock lite större än den hon fick 2010.

Givetvis fick hon en också rejäl applåd.

Omröstningsresultat:

Kvällens bästa whisky röstades fram genom enkel handuppräkning för vilket glas man tyckte var bäst för kvällen. Vi fick då följande resultat,

Prov	Whisky	Antal röster
Prov 1	Laphroaig 10 år	0
Prov 2	Laphroaig 10 år Cask Strength	14
Prov 3	Laphroaig 18 år	26
Prov 4	Laphroaig 25 år	6
Prov 5	Laphroaig Quarter Cask	6
Prov 6	Laphroaig Triple Wood	20
Prov 7	Laphroaig C�airdeas2008	10
Prov 8	Laphroaig Highgrove Collection (1994)	6

Vinnare f r kvällen var Laphroaig 18  r med Trippl Wood som god två.

Lotteri och avslutning

Föreningen genomförde ett sedvanligt lotteri där det denna gång även fast tröjor och skjortor från Laphroaig med på vinstbordet. Då detta var en vardagskv llsprovning, och därmed startade senare än normalt, serverades ingen mat.

Källor och hänvisningar:

- Föredraget
- Malt Whisky Yearbook 2012.

Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

Laphroaig 10 år	419 SEK (70 cl)
Nr 571 Ordinarie sortiment	Alkoholhalt 40 %
Färg	Ljus, gulbrun färg.
Doft	Nyanserad, påtagligt rökig, aningen blommig doft med fatkaraktär, inslag av ljunghonung, tjärpastiller, jod, ostronskal och nougat.
Smak	Nyanserad, påtagligt rökig, aningen blommig smak med fatkaraktär, inslag av ljunghonung, tjärpastiller, jod, ostronskal och nougat.

Laphroaig 10 years Cask Strength, Batch 003	549 SEK (70 cl)
Nr 85393 Beställningssortiment	Alkoholhalt 55,3 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

Laphroaig 18 år	689 SEK (70 cl).
Nr 34300 Ordinarie sortiment	Alkoholhalt 48 %
Färg	Mörk, gul färg.
Doft	Komplex, fruktig, rökig doft med fatkaraktär, inslag av ljunghonung, apelsin, macadamianötter, torkade aprikoser och ostronskal.
Smak	Komplex, rökig smak med fatkaraktär, inslag av ljunghonung, apelsin, nötter, torkade aprikoser, halm, lakrits och ostronskal.

Laphroaig 25 år	1853 SEK (70 cl) Inköpspris 2009, slutsåld
Ny utgåva 2011 finns på SB, Nr 85612 för 2999 SEK	Alkoholhalt 40 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

Laphroaig Cárdeas 2008	649 SEK (70 cl) Inköpspris 2009, slutsåld
Ny utgåva 2011 finns på SB, Nr 11004 för 749 SEK	Alkoholhalt 55 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>

Laphroaig Quarter Cask	455 SEK (70 cl)
Nr 10497 Ordinarie sortiment	Alkoholhalt 48 %
Färg	Gyllengul färg.
Doft	Maltig, mycket rökig doft med tydlig fatkaraktär, inslag av smörkola, nötter, torkade aprikoser, jod och tjärpastiller.
Smak	Maltig, mycket rökig, smakrik whisky med tydlig fatkaraktär, inslag av torkade aprikoser, nötter, apelsinskal, jod och tjärpastiller.

Laphroaig Tripple Wood	750 SEK (100 cl)
Inköpt på Viking Cinderella 2009	Alkoholhalt 48 %
Färg	<i>Notering saknas</i>
Doft	<i>Notering saknas</i>
Smak	<i>Notering saknas</i>