

Paul John med Shilton Almeida

Provning 203

Paul John Single Malt Whisky premiärlanserades i oktober 2012 på Capital Hotel i London och därefter på Whisky Exchange Whisky Show, där experter och konnässörer från whiskyindustrins innersta kretsar häpnade. Whiskyn har hyllats enormt sedan lanseringen och har förärats åtskilliga utmärkelser och guldmedaljer i internationella whiskytävlingar.

Tack vare den tropiska lagringen är den för sin unga ålder, oftast inte ens fem år, sensationellt fruktig och mogen. Husstilen är insmickrande med en ton av nougat som är genomgående i både rökiga och orökiga recept.

Shilton Almeida är Regional Manager på Paul John Whisky där han arbetat sedan 2015. Nu kommer han till oss och ryktet säger att hans provningar är engagerade och intressanta med många roliga anekdoter.

Vi har provat indisk whisky förut i SMAD men det är premiär för Paul John och John Distilleries i Goa. Det är ett väldigt ungt destilleri som är grundat 1992 men ägaren, Paul P John, är född in i dryckesbranschen eftersom fadern ägde öl, vin och whiskybutiker i södra Indien. Det nya destilleriet stod färdigt i Goa 2007 och redan 2016 bestämde de sig för att bygga ut och detta gjordes 2017.

Den whisky vi ska prova är:	Glas	Egen rank	Prov rank
Peated Selected Cask	55,5 %		
Classic Selected Cask	55,2 %		
Bold	46,0 %		
Brilliance	46,0 %		
Edited	46,0 %		
Kanya	50,0 %		

OBS! Tid & plats: lördag den 17/8 kl 16.00 Domnarvsgården, Borlänge. Räkna med att provningen håller på till 19.00.

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan. Gäst anmäls till gast@smad.se Om gästen får plats till provningen, meddelas detta via mail. **Betalning för gäst skall därefter ske snarast. Provande som uteblir och inte avbokar får inte tillbaka avgiften** samt att **whiskyn anses vara förbrukad**. Provningen begränsas till **105 deltagare**. Registrerad betalningsdag hos plusgirot räknas som anmälningsdag, ange vilken provning du betalar för samt vem du betalar för.

Efter provningen serveras: Förrätt: Svamptoast Varmrätt: Oxfilé med bön-och lökcanneloni samt chilisås. Dessert: Kaffe och äppelkaka med vaniljsås.

Pris medlem: Provning 185:- Provning och mat 435:- (exkl dryck till maten)
Pris icke medlem: Provning 255:- Provning och mat 505:- (exkl dryck till maten)
Pris enbart matgäst: 250:-

Betalningen skall vara föreningen tillhanda **senast 2019-08-05**.

Plusgiro nr 70464-3/SMAD. Ange för vem/vilka betalningen gäller.

2019 års preliminära höstprogram
2019-09-14 Svenska Eldvatten
2019-10-11 Kilchoman med James Wills
2019-11-02 Provning
2019-12-07 Superprovning*

