



GlenAllachie Single Casks

 Torsdag, 25 mars 2021 klockan 18:00

 Online via ZOOM, Borlänge



GlenAllachie är ju doidis destilleriet i Speyside som nu på riktigt har klivit fram ur 'blending skuggorna'. Sedan Billy Walker och hans team 2017 köpte destilleriet från Pernod Ricard så har destilleriet nu gått från klarhet till klarhet.

Billy har applicerat samma strategi på GlenAllachie som han gjorde på BenRiach och GlenDronach tidigare - bygg upp en robust core-range med åldrad single malt. Krydda sedan hela varumärket med ännu bättre Single Casks! Det är några av dessa vi ska prova denna afton!

Kvällens provningsledare: Juliette Buchan - Export Sales Manager The GlenAllachie Distillery

Den whisky vi ska prova är:

GlenAllachie 1990

Virgin Oak Barrel 30yo #3593 For Europé Batch 3, 54,8%

GlenAllachie 1990

PX Puncheon 28yo #1465, 53,4%

Online via ZOOM
Borlänge

Torsdag, 25 mars 2021
18:00 till 20:00

Kontakt

The Single Malt Academy of
Dalecarlia

provning@smad.se

www.smad.se



GlenAllachie 2005

Oloroso Puncheon 14yo #4561 For Europé Batch 3, 57,7%

GlenAllachie 2008

Madeira Barrel 11yo #3802 Viking Line, 58,0%

GlenAllachie 2008

Bourbon Barrel 11yo #138765 For Europé Batch 3, 58,5%

GlenAllachie 2008

Moscatel Barrel 11yo #415 For AROS Whisky, 57,2%

GlenAllachie 2009

PX Puncheon 11yo #5691 For Malter Magasin, 56,7%

Hålltider:

Torsdag 25/3 - *Provningen startar kl 18:00 och pågår cirka två timmar.*

Provningen begränsas till 93 deltagare. Tid & plats: torsdag den 25/3 kl 18.00 via ZOOM. Länk till provningen kommer att skickas ut två dagar innan provningsdagen - det är bara att klicka på den länken och följa anvisningarna.

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan.

Sista bokningsdag är torsdag den 18/3 2021

Take-Away middag till provningen

Förrätt: Grön ärtsoppa med pilgrimsmussla.

Varmrätt: Svensk majscklingfilé serveras med auberginlasagne samt basilikakräm.

Dessert: Munk med blåbärssylt och vaniljkräm.

Gäster till provningen:

Medlemmar får bjuda in gäster till provningen. Medlemmen anmäler sin gäst till gast@smad.se Om gästen får plats till provningen, meddelas detta via mail efter sista bokningsdagen 18/3. Middag för gästen kan då också bokas. **Betalningen skall därefter ske snarast.**

Priset för provande gäst är 495:-

Priset för provande gäst inkl take-away middag är 745:-

Provningen sker digitalt och **whiskyn samt ev bokad middag kommer att distribueras i god tid innan**

provningen. Mer information kring detta skickas separat till deltagarna vid denna provning.

OBS! Vill du boka fler middagar gör du det i nästa steg. Först väljer du biljettypen Provning Medlem inkl take-away middag och sedan klickar du på boka-knappen. På nästa sida så kan du sedan lägga till flera middagar om du så önskar.

Eventet har varit

