

WHISKY | BLENDED

COMPASS BOX SPICE TREE EXTRAVAGANZA

COMPASS BOX | SCOTLAND



70 cl / 46°

Category: Blended Scotch Whisky

Raw material: Malto d'orzo

Production method: Distillazione Pot Still

Aging: Continentale

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Spice Tree Extravaganza è un blend composto dal 32,6% di single malt della Glen Ord Distillery Invecchiato in sherry butt first fill; 17,3% di Benrinnes Invecchiato in sherry butt first fill; 2,6% di Allt a Bhainne Invecchiato in tradizionali barrels di legno americano first fill; 27,7% di Highland malt blend Invecchiato nel barile ibrido Compass Box da tostatura medio-leggera; il 4,3% di Highland malt blend Invecchiato in barile ibrido refill; il 15,6% di Highland malt blend Invecchiato in barile ibrido altamente tostato. Viene imbottigliato mantenendo il suo colore naturale senza filtrazione a freddo.

HOW DO I DRINK IT?

Spice Tree Extravaganza si beve liscio, con ghiaccio, in qualsiasi momento della giornata e in qualsiasi formato di bicchiere, ogni occasione è buona per approfittare della sua piacevole ricchezza speziata

FOCUS

Spice Tree Extravaganza è stato il primo blended malt creato da Compass Box insieme a Hedonism. L'invecchiamento avviene all'interno di barili creati in collaborazione con dei mastri bottai francesi e composti da doghe di diverse tipologie di legno, con diverse stagionature, tostature e livelli di charring. Per i suoi iconici blended malts, Compass Box utilizza un elemento chiamato "Highland Malt Blend" che potremmo definire la madre degli assemblaggi creati da John Glaser. Si tratta di un mix composto al 60% di single malt Invecchiato della Clynelish Distillery, 20% di single malt Invecchiato della Dailuaine Distillery, e 20% single malt Invecchiato, distillato presso la Teaninich Distillery. Dopo l'assemblaggio Highland Malt Blend ritorna agli invecchiati per 4 anni e mezzo nelle hybrid casks, costruite ad hoc per essere particolarmente attive sul liquido in invecchiamento. Spice Tree è uno dei primi blend creati da John Glaser che ha rischiato di non esistere più all'interno della gamma Compass Box, questo blend infatti venne squalificato dal panel team della Scotch Whisky Association, che decise di impedire a Glaser di metterlo in vendita come scotch blended, obbligandolo a rimuovere il termine "scotch" dall'etichetta. Questo perché all'epoca venivano messe in sospensione doghe di legno francese all'interno del liquido che invecchiava nel barile, una pratica proibita dalla SWA.

