

<p>Longrow 10 yo Springbank Distillery</p>	<p>Campbeltown</p>	<p>1/06/2012 10 yrs 46,00% € 59,90</p>
---	--------------------	--



De Longrow distilleerderij lag in het centrum van de plaats Campbeltown, gelegen in het zuiden van het schiereiland Mull of Kintyre. In 1824 werd de distilleerderij (direct naast de Springbank distilleerderij) gebouwd, de naam was afkomstig van de wijk Longrow, rondom de gelijknamige kerk.

Daar moderniseren niet rendabel was besloot men de distilleerderij alweer in 1896 te sluiten. De familie Mitchell eigenaar van Springbank, kocht de opstallen en gebruikt nu nog een van de warehouses van Longrow, waar de bottellijn zich bevindt.

Voor het drogen van de groenmout (er wordt nog voor 100% zelf gemout) wordt er voor Longrow uitsluitend 100% turf gebruikt. De droogtijd is 48 uur en de malt van Longrow wordt zoals gewoon in Schotland ook twee keer gedistilleerd.

Longrow werd voor de eerste keer gestookt in 1973 en 1974 daarna volgde sluiting en in 1987 werd de productie weer hervat.

De productie wordt steeds gebotteld na een rijping van 10 jaar op fust.

De naam van Longrow is eigendom van de J. & A. Mitchell & Co.
En zodoende is de firma de enige die whisky onder de Longrow naam op de markt mag brengen, zonder dat de eigenlijke distilleerderij nog bestaat.

In de Springbank distilleerderij, waar ook de Longrow wordt gestookt, staan 3 stills, 1 washstill, die op stoom en vuur gestookt kan worden, en twee spirit stills, die op stoom gestookt worden.
De 5 kleine washbacks zijn van larikshout gemaakt. De gisting in deze washbacks duurt zo'n 70 uur, en dat is uitzonderlijk lang. De mout die voor de Longrow malt gebruikt wordt is stevig geturfd.

Eens per jaar worden de distilleerketels bij Springbank schoongemaakt en voordat men weer begint te distilleren voor de Springbank whisky's wordt er eerst een vollere en meer gemoutte Longrow whisky gestookt.

Voor het drogen van de groenmout (er wordt nog voor 100% zelf gemout) wordt er voor Longrow uitsluitend 100% turf gebruikt. De droogtijd is 65 uur.

Het water voor het brouwen komt uit een kunstmatig meer Cross Hill Loch geheten, vernoemd naar een nabijgelegen boerderij en bevindt zich aan de voet van de berg Ben Ghullion. Dit meer, gevoed door smelt en regenwater uit de bergen, is door de Duke of Argyll aangelegd om alle vroegere distilleerderijen van water te voorzien. Alle malts van Longrow zijn non chill filtered en niet gekleurd.

10 -- 12 ppm.

<p>Kleur</p>	<p>antiek goud.</p>
<p>Neus</p>	<p>toffee, mouterig, zilt en toetsen van turf en rook maar niet dominant.</p>
<p>Smaak</p>	<p>zoet en mouterig met toetsen van perzik en rook.</p>
<p>Finish</p>	<p>medium tot lang, nootjesachtig en rokerig.</p>