

Tomatin 1988 Batch #3 Tawny Port Casks	Highlands	27/09/2019
	(Keuze van Bart Vandamme)	27 yrs 50,00% € 193,00



De distilleerderij van Tomatin is gelegen tussen de plaatsen Aviemore en Inverness. Tomatin ligt op zo'n 315 meter boven de zeespiegel en is de op drie na hoogst gelegen distilleerderij van Schotland.

De naam Tomatin is afkomstig van de gelijknamige plaats in de buurt en wordt uitgesproken als "Tomaat-in". Tomatin komt uit het Gaelic en betekent "de heuvel van de jeneverbosjes".

De distilleerderij werd in 1897 door zakenmensen tijdens de whisky "boom" gebouwd onder de nieuwe opgerichte firma - The Tomatin-Spey District-Distillery Co -.

In 1906 ging de firma, wegens de verslechterende verkopen failliet en tot 1909 werd de distilleerderij gesloten.

In 1909 werd Tomatin weer heropend nu onder de naam "The New Tomatin Distillers Co Ltd".

Tijdens de oorlog werd de distilleerderij wegens schaarste van het graan weer gesloten.

In 1956 werd het aantal stills van 1 naar 2 stills verdubbeld. Vanaf 1961 tot 1964 kwamen er nog 5 stills bij en in 1974 werd de distilleerderij geheel gemoderniseerd. De moutvloeren verdwenen en weer werden er stills bijgeplaatst. Tomatin werd hiermee de grootste distilleerderij van Schotland.

Na het faillissement in 1985 van Tomatin kwamen in 1986 de aandelen in Japanse handen.

Takar Shuzo en Okura & Co werden de nieuwe eigenaren.

In het stillhouse van Tomatin staan nu in totaal 23 stills, 12 wash stills en 11 spirit stills, waar er nu nog maar 12 van in gebruik zijn. Van de 24 washbacks worden er nog maar 12 gebruikt, die zijn van roestvrij staal gemaakt. Ook wordt er maar 1 mashtun gebruikt.

De new spirit laat men in refill sherry als ook in ex bourbon vaten rijpen. Het water dat men gebruikt voor de productie van whisky komt uit de Alt-na-Frith Burn.

Slechts een kleine hoeveelheid Tomatin wordt als Single maltwhisky op de markt gebracht, het grootste deel wordt voor de blended whisky's gebruikt.

Dit is de derde batch van de Tomatin 1988. Een deel van de whisky is gerijpt op first-fill Tawny Port pipes. "Tawny" Port verwijst naar de specifieke taankleur die ontstaat doordat de wijn meerdere jaren op eiken vaten rijpt, zodat hij iets kan oxideren.

Deze derde batch is de eerste uitgave in de nieuwe fles die voortaan de standaard wordt voor Tomatin. Er werden slechts 1.800 flessen van deze editie uitgebracht.

Kleur	diep goud.
Neus	zoete perzik, karamelsaus op vanille ijs, honing, kersensnoep (de kersen die je kon breken en over je oren kon hangen) en ook wat hout.
Smaak	Zoete mout met heel wat fruit. Gepolijst hout met bitterzoete eik, gekonfijte gember, duidelijke invloed van de wijn.
Finish	Lange afdronk, zoet met veel wijn. Kruidige eik met veel kaneel.