

Ardbeg BizarreBQ	Islay	24/11/2023 NAS 50,90% € 99,95
----------------------------	-------	--

	<p>De naam Ardbeg komt uit het Gaelic en zou genoemd zijn naar een klein dorp in het verre verleden en betekent "<i>small headland</i>" of wel "<i>kleine landtong of kaap</i>".</p> <p>In 1794 bouwde illegale whiskystokers aan de zuid-zijde van het eiland in het dorpje Ardbeg een illegale stokerij en in 1815 is toen de legale distilleerderij geopend. Ardbeg is tussen 1981 en 1989 voor verbouwingen gesloten geweest.</p> <p>De moutvloer werd toen ook niet meer gebruikt en <i>Ardbeg betreft het mout nu van buurman Port Ellen</i>. Deze mout is nog steeds het meest turfhoudend van het eiland.</p> <p>In 1996 is de Ardbeg weer gesloten maar in 1997 door de huidige eigenaar geopend onder leiding van manager <i>Stuart Thomson</i>, die zijn sporen bij Glenmorangie reeds verdiend had als mash man. Ardbeg behoort nu tot de <i>Moët Hennessy</i> groep.</p> <p>In het stillhouse van Ardbeg staan 1 wash still en 1 spirit still, die met stoom verwarmd worden. De stills zijn bijna even groot, bij andere distilleerderijen zijn de spirit stills meestal kleiner dan de washstills en de stillman van Ardbeg moet eerst tweemaal een eerste distillaat distilleren om de spirit geheel te kunnen vullen.</p> <p>Kenmerkend en uniek in de whisky industrie is de "<i>purifier</i>" op de distilleerketels van Ardbeg. De lichtere, pure en verfijnde alcoholen gaan via de bovenzijde van de distilleerketel. De zwaardere en minder verfijnde daarentegen, worden via deze purifier aan de onderkant van de pijp afgetapt. Op deze manier komen alleen de fijnste, zachtste en meest pure alcoholen in het eind-distillaat.</p>
--	--

Deze Ardbeg BizarreBQ is een nieuwe *gelimiteerde oplage*. Het recept bestaat uit een experimenteel roosterproces op vaten en bestaat uit *dubbel verkoelde eikenhouten vaten, Pedro Ximénez-sherryvaten en de unieke BBQ-vaten van de distilleerderij die extra verkoold zijn*.

De combinatie van vaten zorgt voor een zoete, pittige en rokerige smaak die perfect geschikt is voor barbecueën. *Deze Ardbeg BizarreBQ werd bedacht door de befaamde Master Distiller Dr Bill Lumsden en de grillmeester Cristian Stevenson (ook wel bekend als DJ BBQ)*



- <https://www.whiskybase.com/whiskies/whisky/228999/ardbeg-bizarrebq>
- <https://scotchwhisky.com/whiskypedia/1808/ardbeg/>
- <https://www.whisky.com/whisky-database/distilleries/details/ardbeg.html>

Kleur	Gloeiende houtskoolsintels.
Neus	Rookwolken van houtskool en roet vermengen zich met rokerig hout en aromatische kruiden en specerijen. Strooptoffee, gerookte ham en kaneel.
Smaak	BBQ-ribben gesmoord in chili, verwarmde rook, gegrilde biefstuk, geloid leer en kruidnagel. Gember, anijs en teer, een aromatisch houtrookrandje.
Finish	De krachtige, kruidige afdronk houdt lang aan, met gegrilde artisjok, zwarte olijven en een roetachtige toon die langzaam wegsuddert.