



THE
GLENLIVET®



テイスティングノート

THE SINGLE MALT THAT STARTED IT ALL



The Glenlivet Founder's Reserve

ザ・グレンリベット ファウンダーズ・リザーブ

ジョージ・スミスが創業時に思い描いていたザ・グレンリベットの理想的なスタイルを現代版としてアレンジしたウイスキー

- 香り 繊細な柑橘類のアロマ。とりわけ甘いオレンジの香り。
- 味わい オレンジと洋梨の甘いフルーツの風味に、かすかなキャンディやりんご飴のようなフレーバーが感じられる。
- フィニッシュ 長く、クリーミーでスムーズな余韻。





The Glenlivet 12YO

ザ・グレンリベット 12年

全てのシングルモルトの原点、ウイスキーの造り手からも手本として愛されてきた完璧なまでにバランスの取れたシングルモルト・ウイスキー

- 香り トロピカルフルーツや花の香り、夏の草原を
想わせる香りがエレガントに調和。
- 味わい ザ・グレンリベット特有のバニラ、はちみつの
甘さを伴う芳醇でソフトな風味。
- フィニッシュ 柔らかく滑らかな余韻。





The Glenlivet 15YO

ザ・グレンリベット 15年 フレンチオーク・リザーブ

主にバーボン樽とシェリー樽で熟成を得たものと、最後の熟成をフランスのリムザン・オークの新樽で仕上げたものが見事に調和

- 香り 西洋杉と、柑橘類を感じさせる強く甘い香りの美しいバランス。
- 味わい 熟したマンゴーのフルーティーな風味と、シナモンや白胡椒のスパイシーな味わいが相互作用により見事に調和。
- フィニッシュ 長くクリーミーな余韻。





The Glenlivet Archive 18YO

ザ・グレンリベット 18年

最も権威あるIWSC※1やISC※2をはじめ、数々の国際的な品評会で表彰され続ける品質は世界中で名声を博す

- 香り 凝縮されたフルーツと花の甘美な香りが調和し、
完熟した洋ナシの香りが漂う。
- 味わい 軽いオーク香をベースに、ファッジやスパイス、
オレンジの風味が絶妙に融け合う。
- フィニッシュ トーストとバニラの香りの繊細なバランスの余韻。

※1 IWSC…インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション

※2 ISC……インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ





ザ・グレンリベット アーカイブ 21年

数多くの受賞が物語る、品質と実力

香り

ドライフルーツ、ナッツ、スパイス香に、オークや針葉樹、ほのかなユーカリの香りが調和。香りはフレッシュな柑橘類やオレンジ・ピールへと変化。

味わい

滑らかで甘美なシロップのような味わい。シナモンやジンジャー等のスパイシーなフレーバーが、やがてレーズンケーキやダークチョコレートの味わいをもたらす。

フィニッシュ

暖みのある、ヘーゼルナッツの豊かな風味や、リコリスの力強い香りが長い余韻となって続く。





The Glenlivet Archive XXV 25Y0

ザ・グレンリベット XXV 25年

約2年間ファースト・フィルのシェリー・バットで仕上げの熟成を行う。
ザ・グレンリベット蒸留所4名のエキスパートのサイン入り証書は
クラフトマンシップの象徴

- 香り ソフトで丸みのあるフルーティーなオーク香に
 オロロソ・シェリーのアロマと、ドライ・スパイスの
 香りが調和し、どこまでもエレガント。

- 味わい 濃厚なレーズンとフルーティーな味わい。

- フィニッシュ バランスのとれた乾いたオーク香が豊かで、
 余韻が長い。



ザ・グレンリベット ナデューラのこだわり

ファーストフィルの樽

バーボンウイスキーの熟成にはすべて新樽が使われますが、スコッチ・ウイスキーでは新樽の使用はごく稀なことです。ザ・グレンリベット ナデューラの熟成にはファーストフィル(一空き)の樽を使用しています。熟成樽のキャラクターを最大限引き出し、ウイスキー本来のナチュラルで豊かな味わいです。

ノン・チル フィルタリング

ウイスキーの成分中には、摂氏0度以下になると白濁の原因となる物質があることが知られています。発酵に由来する脂肪酸等や、樽材から溶出する成分などがあります。それらはウイスキー固有の成分ではありますが、現在ではその白濁物質を取り除くこと(チル・フィルタリング)が一般的です。一度ウイスキーを冷却し、しばらく放置した後で濾過を行います。ザ・グレンリベット ナデューラは、ウイスキー本来の個性を生かすために、冷却濾過を行わない、ノン・チル フィルタリングでボトリングしています。そのため、加水の際に少し曇ることがありますが、品質には影響ありません。

カスク・ストレングス

加水せずに、樽出しの度数でボトリングされるため、ザ・グレンリベット ナデューラはバッチナンバーによりアルコール度数が異なります。

カスク・ストレングス、ノン・チル フィルタリングはセットにされることが多く、こだわりのあるシングルモルトとして人気が高まっています。



The Glenlivet Nadurra Oloroso

ザ・グレンリベット ナデューラ オロロソ

ナデューラとは、ゲール語で「ナチュラル」の意味。スペイン・ヘレス地方のオロロソ・シェリー樽のファーストフィルのみを使用して熟成。

ノン・チル フィルタリング、カスク・ストレングスでボトリング。

本来のフレーバー全てを余すところなくそのままに生かした、極めてナチュラルで豊かな味わい。

- 香り レーズンやアプリコットの凝縮されたドライフルーツに、微かにシナモンとリコリス(甘草)が漂う。
- 味わい スムースでクリーミー。オレンジマーマレードのフルーティーな味わいにダークチョコレートが重なる。
- フィニッシュ 甘く長い余韻。微かにドライで、複雑な後味が心地よく広がる。





The Glenlivet Nadurra First Fill Selection

ザ・グレンリベット ナデューラ ファーストフィル セレクション

ファーストフィルのアメリカンホワイトオーク樽で熟成。

ナデューラ オロロソと同様、19世紀の伝統的な手法を用いスモールバッチで造られ、

ノン・チルフィルタリング、カスク・ストリングスでボトリング。極めてナチュラルで豊かな味わい。

- 香り とろけるようなバニラファッジと、熟した洋梨香りが調和。
- 味わい パイナップルやバナナのフレーバーに、柑橘類の心地よい刺激が伴うトロピカルな味わい。
- フィニッシュ 爽快で中程度のほどよい長さの余韻。



The Glenlivet Nadurra Peated

ザ・グレンリベット ナデューラ ピーティッド

ピートの強いスコッチウイスキーの熟成に使用されていた樽を利用してフィニッシュ。

- 香り あふれるような赤リンゴや柑橘系果物の香り、そしてアロマ漂うスモーキーさ。
- 味わい ピリッとしたリッチなマーマレード、クリーミーなバニラトフィと、はっきりとしたスモーキーさによる複雑で長く、スパイシーな余韻。
- フィニッシュ 幾層ものかすかなスモーキーさによる、複雑で長く、スパイシーな余韻。



