

Provning The Dalmore

Mikael Lundén

Föreningens 125:e provning

Nu är det dags för en vertikalprovning av Dalmore! Vi har tidigare provat en del buteljer från detta Highland destilleri men nu är det hög tid att prova ett gränssnitt av deras utbud.

Klanen Mackenzie grundade destilleriet 1839 och drev det i mer än hundra år, men nu är det i **Whyte & Mackay**'s ägor. Den kanske största personligheten i whiskybranschen, och tidigare provningsledare hos SMAD, **Richard Paterson** är näsan bakom samtliga av kvällens whisky då han är Master Blender hos just Whyte & Mackay. Det som Dalmore är kända för är sin blandning av Bourbonfat från Heaven Hill och Matusalem sherryfat från Gonzalez Byass. Dom arbetar med en strikt Wood-policy, vilket betyder att endast de bästa faten får användas för att laga Dalmore.

Vi kommer att prova både standardsortimentet, men också några av de riktiga klenoderna, såsom **Dalmore 1978**. Vi får även möjlighet att prova den reviderade versionen av Dalmore Cigar Malt. Detta var en älskad utgåva som blev lagd i graven 2007, men har nu återuppstått som Cigar Malt Reserve p.g.a. stor allmän efterfrågan.

Kvällens provningsledare, **Mikael Lundén**, är både Brand Ambassador och Key Account Manager hos Interbrands. Han har jobbat i mer än 20 år med att bygga varumärken. Några som vi kanske känner till är Highland Park, The Macallan och The Famous Grouse.

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan. Gäst anmäls till **Per Eriksson**, per@smad.se Betalning för gäst skall ske snarast efter meddelande om plats.

Provande som uteblir och inte avbokar får inte tillbaka avgiften. Provningen begränsas till 105st deltagare. Registrerad betalningsdag hos plusgirot räknas som anmälningsdag.

Provningen leds av: **Mikael Lundén**

Whisky vi ska prova är:

	Glas	Egen rank	Provn. rank
The Dalmore 12	12yo	40,0 %	
The Dalmore 15	15yo	40,0 %	
The Dalmore 18	18yo	43,0 %	
The Dalmore Castle Leod		46,0 %	
The Dalmore Cromartie		45,0 %	
The Dalmore Cigar Malt Reserve		44,0 %	
The Dalmore 1978		46,0%	

Tid & plats: Lördag den 10/11 kl.16.00 Scandic Hotell Borlänge

Efter provningen serveras: Provencalekryddad helstekt oxfilé med primörer serveras med rödvinsås och potatisgratäng samt grön sparris inkl kaffe och chokladbit

Pris medlem: Provning 325:- Provning och mat 555:- (exkl dryck till maten)

Pris icke medlem: Provning 400:- Provning och mat 630:- (exkl dryck till maten)

Pris matgäst: 230:-

Betalning skall vara föreningen tillhanda **senast 2012-11-01**

Postgiro nr 70464-3/SMAD. Ange för vilken/vilka betalningen gäller.

Höstens återstående program, boka in dessa

12-11-30 Morrison Bowmore med Iain McCallum

12-12-15 Cadenhead

Välkomna önskar styrelsen.

