

# QUERCUS III PETRAEA

Quercus är en serie där vi utforskar de smaker som olika ekarter och växtplatser ger till whiskyn. Den första utgåvan Quercus I Robur gick på djupet med den europeiska skogseken, *Quercus robur*. Nummer två i serien är den amerikanska viteken *Quercus alba*. Tredje utgåvan har fått sin tongivande karaktär från den europeiska bergeken *Quercus petraea*.

Bergek, *Quercus petraea*, kallas även vinterek eller druvek och växer i stora delar av Europa. I Sverige förekommer den främst vid kusten i de södra delarna, ofta i steniga och magra marker. Bergeken används vanligen till lagring av vin, men ger även en väldigt intressant karaktär till whisky.

---

## RECEPT

---

Quercus III Petraea består av 100 % orökt whisky som först lagrats på 200-liters bourbonfat i 4,7 år och sedan slutlagrats i 10 månader i 40-liters fat av ny ungersk ek, *Quercus petraea*.

Genomsnittlig jästid: 80 timmar i rostfria jäskar.

Destillerad mellan 2013-03-15 och 2013-04-29.

Första skärning av hjärtat: 13 minuter huvud (försprit).

Andra skärning av hjärtat: 67 % ABV (20°C).

---

## INGÅENDE FAT

---

Bourbonfatet på ca 200 liter (1st fill barrels) levererades från Kentucky USA. Faten av *Quercus petraea*, hårt rostade på 40 liter (ankare) är bundna i Ungern.

Faten har fram till oktober 2014 lagrats i ett fuktigt lagerhus och tappat en del i alkoholstyrka. Från oktober 2014 till november 2018 har faten lagrats i en torrare miljö i Box lagerhus nummer 2.

Bourbonfaten tömdes på dess innehåll och whiskyn flyttades över till 100 Ankare (40 liter) av ny ungersk ek (*Quercus petraea*). 2018-11-19 och 2018-11-20 tömdes faten till blandningstank och alkoholhalten justerades till förutbestämda 50,8% i samband med buteljering.

Quercus II Alba buteljerades 2018-11-23 och 2018-11-26 i en upplaga av 7781 flaskor.

Vi rekommenderar att Quercus III Petraea får luftas i glaset en stund för att komma till sin rätt. Tillsätt gärna ett par droppar vatten för att lyfta fram dofterna i glaset.

Quercus III Petraea är varken kylfiltrerad eller färgjusterad.

---

## INGREDIENSER

---

Jäst: Fermentis Safwhisky M-1.

Malt: Pilsnermalt från Vikingmalt i Halmstad.

Ingående kornsorter: Tipple, Barke, Rosalina and Quench

Processvatten: Från Bålsjön, filtrerat genom sand- och kolfilter.

Kylvatten: Från Ångermanälven

Ingående batcher: 436B-464A

Batchstorlek: 1,2 ton malt

---

## FATLISTA

---

---

## KORT FAKTA

---

Alkohol: 50,8 % ABV

Ålder: 5,56 år

Fenolhalt: 0 PPM.

Ingående fat: 1st fill bourbon + ny ungersk ek

Antal flaskor: 7781

Flaska: 500 ml

Pris: 799 kronor

---

## SMAKNOTER

---

Doft:

Smak:

Eftersmak: