

報道関係各位

2017年11月1日

ホテルセントラーザ博多

人気のスコッチ "シーバスリーガル" と "ザ・グレンリベット"
『バー・レッドハックル ボトルフェア』を開催

ホテルセントラーザ博多(所在地:福岡市博多区博多駅中央街 4-23 総支配人:谷川 智和)のバー・レッドハックルでは11月1日(水)より数あるスコッチウイスキーの中から、メインバーテンダーが厳選した2種類の銘柄ボトルフェアを開催。全てのシングルモルトの原点 "ザ・グレンリベット" と200年の誇り高き血統と全世界で躍進を続ける "シーバスリーガル" を販売いたします。『ザ・グレンリベット 18年』は2015年サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティションダブルゴールド賞、『ザ・グレンリベット 25年』は2015年インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ金賞、及びインターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティションそれぞれ金賞を受賞した銘品。また、1本1本にシリアルナンバーが明記され、希少価値が高い『シーバスリーガル 25年』、そして『シーバスリーガル 18年』は世界的な酒類コンペティション サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティションにて2008年最高金賞受賞。さらに、2013年にはシーバス 18年とシーバス 25年が、それぞれブレンデッドスコッチウイスキー部門熟成年数 16年以上の部 最優秀金賞 "ダブルゴールドメダル" を同時受賞しました。名だたるウイスキーが味わえる "バー・レッドハックル ボトルフェア"。はじめの一杯はストレートでどうぞ…。



◀ザ・グレンリベット 18年

■香り:凝縮されたフルーツと花の甘美な香りの調和、完全した洋ナンの香り。

■味わい:軽いオーク香をベースに、ファッジやスパイス、オレンジの風味の絶妙なバランス。

■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。



◀ザ・グレンリベット 25年

■香り:シェリー樽熟成による熟したフルーツやスパイス香にウッディな香りが調和。

■味わい:スパイシーな中にダークチョコレートやオレンジ・ピールの風味を伴う深い味わい。

■フィニッシュ:ドライでスパイシーな風味が長く続き最終的にフルーティーな甘さが余韻となって残る。



◀シーバスリーガル 25年

■香り:甘く官能的なオレンジとピーチのフルーティさにアーモンドの糖菓子やナッツのほのかな香り。

■味わい:ミルクチョコレート、オレンジのほのかな風味とショコラフォンダンのクリーミーさが特徴。

■フィニッシュ:なめらかでまろやか、贅沢な余韻。



◀シーバスリーガル 18年

■香り:ドライフルーツ、スパイスそしてバタートフィのアロマが幾重にも重なる。

■味わい:ベルベットのようになめらかで芳醇。ダークチョコとエレガントな花のフレーバーに優しく甘い薫香が加わる。

■フィニッシュ:驚くほどにどこまでも続くまろやかなフィニッシュ。

2 F バー・レッドハックル ボトルフェア 2017

■ 期間: 2017年11月1日~2017年12月30日(土)

■ 時間: 平日 18:00~25:00 *フードストップ 24:30

日・祝 19:00~24:00 *フードストップ 23:30

■ 料金: ザ・グレンリベット 18年 16,000円(税込) シーバスリーガル 18年 18,000円(税込)

ザ・グレンリベット 25年 50,000円(税込) シーバスリーガル 25年 30,000円(税込)