



ONTDEK DE SMAAKCOMBINATIES VAN

CLASSIC MALTS & REYPENAER KAAS





Met de Flavourmap ziet u eenvoudig waar subtiele overeenkomsten en duidelijke verschillen te vinden zijn. Zo kunt u met vertrouwen op ontdekkingsreis gaan in het whiskylandschap. Op de verticale as zijn de whisky's gerangschikt van **verfijnd** naar **rokerig**. Op de horizontale as zijn ze gerangschikt van **licht** naar **rijk**.

Stel, u vindt *Royal Lochnagar* heerlijk (**licht** en **verfijnd**), dan kunt u waarschijnlijk ook de nuances van *Glen Elgin* of *Dalwhinnie* wel waarderen. U kunt uiteraard ook helemaal naar de andere kant van het spectrum gaan en een volledig andere malt nemen, bijvoorbeeld de **rokerige** en **rijke** *Lagavulin*.

REYPENAER

BIJZONDERE KAAS

In de kaasstad Woerden wordt door de familie van den Wijngaard al generaties lang kaas gemaakt. Reypenaer is een bijzondere kaas van het Type Gouda, niet vergelijkbaar met de fabriekskazen zoals we die tegenwoordig gewend zijn. Maar wat maakt zijn geur, smaak en smeuïgheid zo bijzonder mooi? Het antwoord ligt in het authentieke ambacht en het oude familiepakhuis.

In de binnenstad van Woerden, aan het riviertje de Oude Rijn, ligt het historische kaaspakhuis uit 1906. Ondanks de groei die het bedrijf in de loop van de tijd doormaakte, is er nooit enige concessie gedaan aan het ambacht dat telkens van vader op zoon werd overgebracht. Nog steeds worden de talloze kazen in het oude pakhuis met de hand gedraaid en verzorgd.

Kaas ontleent zijn hoedanigheden aan micro-organismen, dit zijn vriendelijke bacteriën die zorgen voor het rijpingsproces, waarbij geur, smaak en consistentie elke dag verbeteren. De basis voor de Reypenaer is een klassieke kaasmakerij, waar de wrongel nog in open draineerbakken wordt gegoten en maximale zorg plaatsvindt voor de aanwezige micro-organismen en enzymen. We raken hiermee één van de kernen van het oude pakhuis. Hier beïnvloeden natuurlijke variaties in temperatuur en luchtvochtigheid gedurende de lange rijpingstijden de ontwikkelingen van de micro-organismen in de kaas en zorgen voor een buitengewoon mooie smaakontwikkeling.

HET PROEVEN VAN DE REYPENAER

Door de Reypenaer in dunne blaadjes (plakjes) te snijden ervaart men de smaak, geur en textuur optimaal. Hiervoor is Le Guillotin ontwikkeld, een snij-apparaat waarmee met een scherp met blaadjes kunnen worden gesneden.

De smaak van de Reypenaer komt hierbij volledig tot zijn recht en men proeft de buitengewone intensiteit en complexiteit van de kaas.





CARDHU 12 JAAR

WYNGAARD CHÈVRE AFFINÉ

ALC.: 40%vol

REGIO: Speyside

SMAAKPROFIEL: Fruitig & kruidig met lagen van smaken.

MERKFEIT: De royaal gearomatiseerde Single Malt.

HOE TE DRINKEN: In een ballonglas, met of zonder ijs.

WELKE KAAS ERBIJ TE ETEN: WYNGAARD CHÈVRE AFFINÉ

De vol romige Chevre Affine met een vleugje geitensmaak is lichtzoetig, met tonen van walnoot en crème fraîche. Deze past perfect bij de Cardhu 12 jaar oud met z'n moutigheid en fruittonen.



TALISKER 10 JAAR

REYPENAER XO RESERVE

ALC.: 45.8%vol

REGIO: Isle of Skye

SMAAKPROFIEL: Stevig & rokerig met een peperige afdronk

MERKFEIT: De Single Malt 'die door de zee gemaakt is'

HOE TE DRINKEN: In een tumbler glas met zware bodem

WELKE KAAS ERBIJ TE ETEN: REYPENAER XO RESERVE

Een overweldigende volle smaak met veel karakter die de mond vult met complexe aroma's: totaal smaakpalet met noten, caramel en gras. Licht prikkelend door de alcoholsmak. De heftige nasmaak door de grote mineraalkristallen van de Reypenaer XO sluit aan met het rokerige, complexe karakter van de Talisker 10 jaar oud.



LAGAVULIN 16 JAAR

REYPENAER VSOP

ALC.: 43%vol

REGIO: Isle of Islay

SMAAKPROFIEL: Intens & rokerig met een fruitige zoetheid

MERKFEIT: De definitieve Islay Single Malt

HOE TE DRINKEN: In een tumbler glas met of zonder een scheutje water

WELKE KAAS ERBIJ TE ETEN: REYPENAER VSOP

Een buitengewoon intense smaak met verrassende mineraalkristallen en complexe aroma's: caramel, licht chocolade, toffee-achtig. En aan het eind zacht notig (hazelnoot) en een beetje hout. Heerlijk bij de rijke turf smaak van de Lagavulin 16 jaar oud.



THE SINGLETON 12 JAAR

REYPENAER 1 JAAR OUD

ALC.: 40%vol

REGIO: Speyside

SMAAKPROFIEL: Rijk & fruitig, perfect gebalanceerd

MERKFEIT: Een karakteristieke malt in elk opzicht

HOE TE DRINKEN: In een tumbler glas met of zonder ijs

WELKE KAAS ERBIJ TE ETEN: REYPENAER 1 JAAR OUD

De intense smaak is smeuïg zacht en blijft lang in de mond hangen en sluit prachtig aan bij de soepele volle smaak van de Singleton 12 jaar oud.

Van voren: lichtromig, ziltig. Nasmaak: licht notig, houtachtig, licht vanille.



CRAGGANMORE 12 JAAR

REYPENAER XO RESERVE

ALC.: 40%vol

REGIO: Speyside

SMAAKPROFIEL: Sterke, moutachtige smaak.

Indrukken van zoete houtrook en sandelhout.

MERKFEIT: De meest complexe Speyside malt.

HOE TE DRINKEN: In een tumbler glas met of zonder ijs

WELKE KAAS ERBIJ TE ETEN: REYPENAER XO RESERVE

Een overweldigende volle smaak met veel karakter die de mond vult met complexe aroma's: totaal smaakpalet met noten, caramel en gras. Licht prikkelend door de alcoholmaak. De heftige nasmaak door de grote mineraalkristallen van de Reypenaer XO sluit prachtig aan bij de complexiteit van de Cragganmore 12 jaar oud.



DALWHINNIE 15 JAAR

REYPENAER 1 JAAR OUD

VOL. ALC.: 43%vol

REGIO: Highlands

SMAAKPROFIEL: Rond & bloemig met hinten van heide en honing

MERKFEIT: De zachte Sinlge Malt

HOE TE DRINKEN: Serveer uit de vriezer in een tumbler glas

WELKE KAAS ERBIJ TE ETEN: REYPENAER 1 JAAR OUD

De intense smaak is smeùig zacht en blijft lang in de mond hangen. Reypenaer 1 jaar oud is lichtromig en ziltig van voren.

Nasmaak: licht notig, houtachtig, licht vanille en sluit mooi aan bij de heide-achtige zoete tonen van de Dalwhinnie 15 jaar oud



GLENKINCHIE 12 JAAR

WYNGAARD CHÈVRE GRIS

ALC.: 43%vol

REGIO: Lowlands

SMAAKPROFIEL: Licht & delicaat

MERKFEIT: De Edingburgh Malt

HOE TE DRINKEN: In een tumbler glas met of zonder ijs

WELKE KAAS ERBIJ TE ETEN: WYNGAARD CHÈVRE GRIS

Een zachte diepe en complexe smaak van hout, walnoot, zeezout, kruiden. Beetje romig met lichte kristalletjes, beetje zurig en zelfs Parmezaanachtig. Deze kaas versmelt met de elegante fruitigheid en de grastonen van de Glenkinchie 12 jaar oud.



OBAN 14 JAAR

REYPENAER VSOP

ALC.: 43%vol

REGIO: Coastal (West)

SMAAKPROFIEL: Mondvullend herfstfruit, gedroogde vijgen en honingzoete kruiden; gevolgd door een rokerige moutachtige droogte.

MERKFEIT: Eén van Schotlands kleinste distilleerderijen.

HOE TE DRINKEN: In een tumbler glas met of zonder een scheutje water

WELKE KAAS ERBIJ TE ETEN: REYPENAER VSOP

Een buitengewoon intense smaak met verrassende mineraalkristallen en complexe aroma's: caramel, licht chocolade, toffee-achtig. Aan het eind zacht notig (hazelnoot) en een beetje hout. De combinatie met de Oban 14 jaar oud zorgt voor een rijke smaakervaring.



ZACAPA 23 JAAR

REYPENAER XO

ALC.: 40%vol

LAND: Guatemala

SMAAKPROFIEL: Wonderlijk gecompliceerd met boter- babbelaarachtige honingsmaak, kruidige eik en fruit.

MERKFEIT: Blend van rums die tussen de 6 en 23 jaar gerijpt hebben in het befaamde Sistema Solera.

HOE TE DRINKEN: Puur met 2 blokjes ijs

WELKE KAAS ERBIJ TE ETEN: REYPENAER XO

Een overweldigende volle smaak met veel karakter die de mond vult met complexe aroma's: totaal smaakpalet met noten, caramel en gras. Heftige nasmaak door de grote mineraalkristallen.





**WORD NU LID VAN VRIENDEN VAN DE CLASSIC MALTS EN
PROFITEER VAN VELE EXTRA'S: WWW.MALTS.COM**

Geniet, maar drink met mate

WWW.MALTS.COM