W&M544 GLENLOSSIE 2010/2024 46% Casks#10868-69 ‘Sherry Finish PX’

A finish for 30 months in first fill Pedro Ximenez might seem quite long, but the key to subtlety here was in the use of a butt: a large type of cask that imparts a slower and more gradual influence from the wine. As a consequence, the result is mature, fruity and rich, but still very balanced. At the nose it has delicate notes of butter pastries and raisins, with a touch of caramel, peaches and apricots. It’s not markedly winey or heavy, though. At the palate it has all the soft goodness of the PX, but without sugary excesses. Raisins, dried plums, but also a pleasant touch of acidity: it’s fruity, appetizing, but not cloying. It remains on a light playful style, before the pepperiness and spicy blast of the tannins kick in. Only in the aftertaste you can feel the sweetness increasing, with a honeyed and slightly toasted touch.

Un finish di 30 mesi in Pedro Ximenez di primo riempimento potrebbe sembrare lungo, ma la chiave per ottenere finezza è stato l’uso di un butt: un tipo di botti molto grandi che impartiscono un’influenza più lenta e graduale da parte del vino. Il risultato finale è maturo, fruttato e ricco, ma molto equilibrato. Al naso ha note delicate di pasticceria al burro e uvetta, con un tocco di caramello, pesche e albicocche. Non è marcatamente vinoso o pesante, tuttavia. Al palato si ritrova la morbidezza del PX, ma senza eccessi zuccherini. Uvetta, prugne secche, ma anche un piacevole cenno di acidità: fruttato, appetitoso, ma non stucchevole. Rimane su uno stile leggero e giocoso, prima che il pepe e l’esplosione speziata dei tannini si facciano strada. Solo nel retrogusto si avverte la dolcezza in aumento, con un tocco di miele e leggermente tostato.

RETRO

A subtle finish for 30 months in a first fill Pedro Ximenez butt. At the nose it has delicate notes of butter pastries and raisins, with a touch of caramel, peaches and apricots. At the palate it has all the soft goodness of the PX, but without sugary excesses. Raisins, dried plums, but also a pleasant touch of acidity before the pepperiness and spicy blast of the tannins kick in. Only in the aftertaste you can feel the sweetness increasing, with a honeyed and slightly toasted touch.