Vad AI säger om provordningen av sorterna

För att få ut mest av smakerna bör du gå från den lättaste och mest fruktiga whiskyn till den tyngsta och mest rökiga. Den bästa ordningen är **The Glenlivet 12**, följt av **The Balvenie DoubleWood 12**, därefter **The Macallan Double Cask 12** och avsluta med **Lagavulin 16**.

Om du börjar med en kraftig eller rökig whisky bedövar den smaklökarna, vilket gör att de mer subtila nyanserna i de lättare sorterna försvinner.

Rekommenderad provningsordning

1. **The Glenlivet 12 (Speyside)**
    - **Karaktär:** Lätt, blommig och fruktig med tydliga toner av gröna äpplen, päron och vanilj.
    - **Varför först:** Den är mjukast och mest delikat i sin profil. Den väcker smaklökarna försiktigt utan att ta över.
2. **The Balvenie DoubleWood 12 (Speyside)**
    - **Karaktär:** Söt och kryddig med inslag av honung, vanilj, kanel och en mild sherryton från slutlagringen på europeiska ekfat.
    - **Varför som nummer två:** Den bygger vidare på den fruktiga basen från Glenlivet, men tillför mer sötma, kryddighet och fyllighet.
3. **The Macallan Double Cask 12 (Speyside)**
    - **Karaktär:** Fyllig och rik med djupa toner av torkad frukt, russin, kola, ek och varm kryddighet från både amerikanska och europeiska sherryfat.
    - **Varför som nummer tre:** Den är betydligt tyngre och mer fatdriven än Balvenie. Den fungerar som en perfekt brygga innan du går över till den rökiga avslutningen.
4. **Lagavulin 16 (Islay)**
    - **Karaktär:** Tung, oljig och kraftigt rökig med inslag av torv, tjära, havssalt och söt torkad frukt.
    - **Varför sist:** Den intensiva rökigheten stannar kvar länge i munnen och skulle helt överskugga de tre föregående sorterna om den dracks tidigare.

Snabbjämförelse

Whisky	Region	Huvudsmaker	Intensitet
The Glenlivet 12	Speyside	Gröna äpplen, citrus, vanilj	Lätt
The Balvenie DoubleWood 12	Speyside	Honung, vanilj, mild krydda	Medel
The Macallan Double Cask 12	Speyside	Torkad frukt, kola, sherryek	Medel till fyllig
Lagavulin 16	Islay	Kraftig torvrök, havssalt, torkad frukt	Mycket kraftig