



***Slow experience* met een topwhisky en 2 topchefs in uniek kader *Aberlour Origins* keert terug naar de roots**

We leven snel. Te snel. We werken hard en soms weten we niet meer wat genieten is, met alle gevolgen vandien. Tijd dus om het rustiger aan te doen. Daarom organiseert Aberlour op 2 december een exclusief diner voor 40 fijnproevers. Aberlour haalt zijn gasten even uit de *ratrace* en bezorgt hen een avond in een uniek kader om even tot rust te komen en te genieten van topwhisky's en lekkere gerechten. De avontuurlijke topchefs Pierre Hacha en Alex Joseph zijn er om de gasten culinair te verwennen. Zin om terug te keren naar de *roots*? Wees welkom op *Aberlour Origins*.

Aberlour whisky staat synoniem voor vakmanschap, authenticiteit, kennis, natuur en smaak! Maar een particulariteit van Aberlour is ook de lange en dubbele rijping in vaten van Sherry en Bourbon. De Aberlour whiskies zijn dus het perfecte voorbeeld "om zijn tijd te nemen". Om de authentieke whisky te proeven, nodigt Aberlour fijnproevers uit op het *Aberlour Origins* diner. In een uniek en afgelegen kader komen kenners en liefhebbers samen om te genieten van een eeuwenlange expertise. *Aberlour Origins* keert terug naar de basis: een originele en uiterst gezellige locatie in *the middle of nowhere*, waar de Aberlour whisky ten volle tot zijn recht komt. In een bosrijke omgeving en in gezelschap van een knetterend haardvuur genieten fijnproevers van het gezellig samenzijn en de beste whisky's. Aberlour keert terug naar de roots.

De geheimen der natuur

Om helemaal te ontsnappen aan het hectische leven van vandaag, brengt *Aberlour Origins* jou naar een authentieke locatie. De geheime tuin van wijlen mode-ontwerpster Kaat Tilley verbergt heel wat gezellige plekjes in de natuur. Aberlour brengt jou helemaal tot rust, ver weg van alle drukte. Tijdens *Aberlour Origins* ontdek je meteen welke voordelen de natuur te bieden heeft.

De fijnproevers maken in het domein kennis met herborist Ben Brumagne. Met zijn project *Forest To Plate* laat Ben de mens opnieuw kennis maken met de geheimen der natuur. Die bevat namelijk een ongekende bron aan heerlijke ingrediënten en eetbare planten, die we intussen al helemaal vergeten zijn. Hij toont aan zijn gasten hoe er in onze eigen omgeving zo veel lekkere smaken voor het grijpen liggen.

Traag genieten met 2 topchefs

Goede whisky heeft tijd nodig. Zowel om te rijpen als om ervan te genieten. Met Aberlour ga je terug naar de roots en leer je opnieuw traag genieten. Leg die smartphones aan de kant. *Back to basics*. Ervaar een trage avond in onze Belgische natuur en gebruik al je zintuigen. Geniet van de echte pleziertjes in het leven.

Speciaal voor *Aberlour Origins* toveren 2 avontuurlijke chefs het ultieme genot op je bord. **Pierre Hacha**, barbecue-expert en wereldkampioen BBQ & Outdoor Cooking in 2003, en **Alex Joseph**, Californische chef van het restaurant Rouge Tomate in Elsene en verkozen tot de beste jonge chef van de Benelux tijdens de San Pellegrino Young Chef 2015 wedstrijd, tonen hoe je de lekkerste gerechten kan maken dankzij de *slow smoking* techniek. Beide chefs koken graag met pure producten, recht uit de natuur, en keren daarom vaak terug naar de essentie van de ingrediënten. Daarom zullen de chefs het ook doen zonder moderne middelen: geen elektronische snufjes of stoomovens, maar alleen natuurlijke materialen: hout, vuur en kolen. Meer is er niet nodig om een perfecte smaaksensatie na te streven.

Wie dacht dat foodpairing alleen met bier of wijn interessant was, heeft het mis. Ook een lekkere whisky leent zich perfect tot het genieten van een smaakvol verrassingsdiner. Ann Miller (whisky-specialist van Aberlour) legt uit hoe de verschillende Aberlour whisky's perfect matchen met de gerechten van onze topchef. Tijdens het diner krijgen de gasten de lekkerste Aberlour whisky's voorgeschoteld: bij elk gerecht past een andere whisky. Laat je zintuigen in vervoering brengen en geniet met volle teugen van het concept. *Aberlour Origins* combineert het beste van het beste. Schuif aan tafel voor een unieke whisky-ervaring!

Dubbele rijping: de handtekening van Aberlour

Liefhebbers van Single Malts weten dat de smaak van een whisky afhangt van de kwaliteit van het vat waarin het rijpt alsook de tijd van veroudering. De Single Malts van Aberlour worden gekenmerkt door evenwicht, complexiteit, rondheid, en zijn het fruit van de dubbele rijping. Het Aberlour whisky destillaat wordt namelijk gelijktijdig gerijpt in vaten van Sherry en Bourbon gedurende ten minste 10 jaar elk, waarbij de complexe aromas van de verschillende houtsoorten geabsorbeerd worden. Wanneer elk type vat zijn perfecte niveau van rijping bereikt, worden de destillaten subtiel geassembleerd om het gamma van de Aberlour whisky's te maken.

***Aberlour Origins* brengt ons terug naar de roots van smaak !**

Deelnemen aan deze authentieke en exclusieve Aberlour Origins ervaring kan voor 85 euro. Hiervoor krijg je een uitgebreid menu inclusief dranken. Wie erbij wil zijn moet snel zijn, want de plaatsen zijn beperkt. Inschrijven kan tussen 10 en 23 november 2016 via www.AberlourOrigins.be.