



Glann ar Mor Distillery

Sie kennen diese Brennerei noch nicht und wissen auch nicht, wo sie sich befindet ?

Kein Wunder, denn die *Glann ar Mor* Brennerei ist gerade erst im Entstehen - und zwar in der Bretagne.

Die Bretonen sind bekennende Kelten und fühlen sich den whiskybrennenden Brüdern im Norden verbunden. Es wird sogar postuliert, daß irische Mönche die Kunst des Destillierens im Rahmen der Christianisierung nicht nur nach Schottland, sondern auch in die Bretagne brachten. Unter den Bretonen irischer Abstammung sei Saint Maudez erwähnt.

Der Sohn des Königs Erelus machte sich im 6. Jahrhundert auf den Weg in die Bretagne und landete in „Port Béni“ an der Mündung des Flusses Jaudy - nur einen Steinwurf entfernt von jener Stelle, an der nun die *Glann ar Mor* Brennerei entstehen wird. Der Ort „Lanmodez“ und die Insel „Ile Maudez“ erinnern noch heute an St. Maudez aus Irland.

Seit 1994 wird in der Warengem Brennerei in Lannion der *Amorik Single Malt* gebrannt und der *Whisky Breton-Blended Whisky* hergestellt. In der Destillerie des Menhirs in Plomelin wird ein *Eddu Silver Blend* gemischt und ein *Eddu Single Malt* reift in den obligatorischen Holzfässern heran.

Hier hat man allerdings ein recht ungewöhnliches Grundmaterial für die Alkoholgewinnung ausgesucht : Buchweizen. Ja gibt denn das überhaupt einen Whisky ?

Weltweit wird Whisky aus Gerste, Roggen, Mais, Weizen, Hafer oder einer Mischung von diesen gebrannt. Biologisch gesehen sind alles Gräser.

Die entsprechende EU-Verordnung zum Herstellen von Whis-



ky besagt : *Whisky is a spirit distilled from a fermented mash of cereals*. In diesen Begriff fällt auch Buchweizen, der als Nahrungsmittel (z.B. zum Brotbacken) dem Getreide zugeordnet wird. Damit ist Buchweizen auch als Ausgangsmaterial für Whisky zugelassen und genau dies geschieht beim Herstellen von Eddu.

In der geplanten *Glann ar Mor* Brennerei ist jedoch die bei keltischen Brennern bevorzugte Gerste vorgesehen.

Träger des Neubaus ist das in den Kreisen der Whisky-

freunde bekannte Unternehmen **Celtic Whisky Compagnie**, das bislang schottischen Whisky vertrieb, häufig mit einer Nachlagerung in einem vorgenutzten Weinflaß (z.B. Sauternes).

Da die Nachlagerungen in der Bretagne erfolgten, war in juristisch ausgerichteten Kreisen bereits die Frage aufgeworfen worden, wie denn solch in einem nichtschottischen Ausland nachgelagerter Scotch zu bezeichnen sei.

Die Scotch Whisky Association akzeptiert nämlich für die Bezeichnung *Scotch* nur das

Verbringen von Bulkware im Faß zur unverzüglichen Abfüllung im Bestimmungsland. Eine dortige Lagerung führt zum Verlust der Bezeichnung Scotch.

Doch zurück zum Neubauprojekt. *Glann ar Mor* ist bretonisch -keltisch und bedeutet *an der See*. Durch den Namen ist die Lage des Projekts schon klar abgesteckt, nämlich an der bretonischen Küste.

Bekanntlich sind die klimatischen Bedingungen während der Lagerung und Reifung im Holzfäß ein wichtiger Faktor für die Entwicklung und den Charakter des Destillates.

Hierzu zählen :

- Temperatur,
- Feuchtigkeit
- maritimes Klima.

Die bretonische Halbinsel hat ein sehr ausgewogenes Klima ohne große Temperaturschwankungen. Das umgebende Meer mit seiner Pufferkapazität verhindert im Winter größere Temperatureinbrüche und damit anhaltende Frostperioden. Auch der Sommer weist keine Temperaturspitzen auf - wie auf den schottischen Inseln ein ideales Klima für das Heranreifen von Whisky. Die südlichere Lage läßt allerdings ein schnelleres Reifen erwarten. Aufgrund der Luftfeuchtigkeit wird hierin jedoch keine negative Beeinflussung erwartet. Vielmehr ist ein feuchteres Klima ideal zum Heranreifen von ausgewogeneren, weicheren Whiskies.

Nachlagerungen von Scotch in Sauternesfässern auf der bretonischen Halbinsel haben gezeigt, daß die Luftfeuchtigkeit Einfluß auf die Verdunstung des Faßinhaltes hat.

Die bretonischen Engel sind deutlich durstiger als ihre schottischen Schwestern. Dies ist allerdings kein Anlaß zur Klage, denn die bretonischen Engel



bevorzugen in ihrem Durst die bei der Whiskyreifung unerwünschten Alkohole und fördern die Wechselwirkungen zwischen dem Holz des Fasses und dem Alkohol. Das Meeresklima wird die Entwicklung maritimer Noten wie Salz und Jod bei der Reifung des Whisky fördern. Für Kenner sehr interessante Aspekte.

Die Brennerei

Glann ar Mor wird eingebaut in ein Farmhaus, das schon seit geraumer Zeit hier steht. Immerhin weist ein Stein des Hauses die Jahreszahl 1668 auf. Durch die Größe des Hauses werden die Dimensionen der Brennerei begrenzt. Es wird also eine traditionelle Farmbrennerei werden, wie momentan in Schottland auch für Daftmill /Fife und

Kilchoman/Islay geplant. Die Brennblasen sollen die Form wie auf der Abbildung auf der vorherigen Seite bekommen. Allerdings ist keine Beheizung der Brennblasen mit Kohle geplant, sondern mit dem kostengünstigeren Gas.

Weitere technische Daten:

- 4 washbacks aus Oregon Pine mit je 1.000 Litern Inhalt
- 1 wash still mit 1.000 Litern
- 1 spirit still mit 600 Litern

Der Whisky

Ausgangsmaterial wird heimische Gerste sein. Beim Trocknen des Malzes soll teilweise auch Torf Verwendung finden, denn geplant sind :

- unpeated Single Malt
- peated Single Malt

Für beide Varianten ist noch kein Name festgelegt. Lediglich

für die getorfte Sorte ist der geplante Gehalt an Torfaroma mit 35 - 40 ppm Phenol angegeben.

Die Fässer

Für die Lagerung und Reifung sind an Fässern vorgesehen:

- first fill barriques (225 l Inhalt) mit Vornutzung durch Sauternes Wein

- first fill Bourbon barrels mit 200 l Inhalt

Die Reifung im Eichenholzfaß ist abhängig von der Relation Faßinhalt zu Faßoberfläche. Hierbei ist die Relation bei einem kleinen Faß für die Reifung günstiger. Die für Glann ar Mor geplanten Fässer fördern also wie das Klima eine schnellere Reifung. Damit dürfte der Single Malt aus dieser Brennerei mit guter Qualität bereits früher als von Schottland gewohnt zur

Verfügung stehen.

Bei den Sauternesfässern greift die Celtic Whisky Compagnie auf die guten Erfahrungen bei der Nachlagerung von Caol Ila Single Malt zurück, der bereits in der Bretagne in *Crec'h as Fur* nachlagerte.

Startschuß

Die Finanzierung des Projektes ist durch den Eigentümer Celtic Whisky Compagnie gesichert.

Die Umbaumaßnahmen auf dem Bauernhof laufen schon, die technische Ausrüstung wie Brennblasen, Maischebottich, Gärbottiche, etc. ist bereits bestellt. Es gibt zwar noch viel zu tun, aber man sieht sicher und voller Erwartungen einem Betriebsbeginn noch in diesem Jahr entgegen. Dr. Setter

Vermischtes

Verlegung einer Brennerei ?

Schließung von Brennereien können neuerdings nicht nur wegen zu geringer Nachfrage, bzw. Überkapazität erfolgen. Bei der North British Distillery in Edinburgh denkt man aus völlig anderen Gründen über eine Schließung nach. Man beobachtet mit regem Interesse die Entscheidung des Scottish & Newcastle Konzerns zur Schließung der Fountain Brauerei in Edinburgh. Hier gehen 170 Arbeitsplätze verloren, weil Miete und die Wasserkosten in der schottischen Hauptstadt um das Zehnfache höher liegen als in anderen Landesteilen.

Die North British Distillery ist ein joint venture von Diageo und Edrington zum Brennen von Grain Whisky für fast alle Blends der Unternehmensgruppen (Johnnie Walker, The Famous Grouse, Bell's, etc.) und besteht seit über hundert Jahren am jetzigen Ort.

Zwar betont David Rae, Geschäftsführer des Unternehmens, man habe momentan keine konkreten Pläne zur Verlagerung der Brennerei, aber man verfolge die Entwicklung bei Scottish & Newcastle sehr aufmerksam. Erstaunlicherweise

legte in der gleichen Woche die Stadtverwaltung Bebauungspläne für das Areal der Brennerei vor, von denen Mr. Rae aber nichts gewußt haben will.

Die steigenden Kosten in den letzten Jahrzehnten hatten die North British bereits zu drastischen Kosteneinsparungen gezwungen, sodaß man sich inzwischen als die effizienteste Brennerei in Schottland einschätzt.

Ein erstes Anzeichen für ein Exodus der Brennerei aus Edinburgh mag die anstehende Verlegung der Lagerhäuser vom Edinburgher Ortsteil Gorgie hinaus nach Addiewell in West Lothian sein. Ein Lagerhaus wird bereits zum Wohnhaus umgebaut, während das an der Westfield Road künftig einen Supermarkt aufnehmen soll.

Scotland on Sunday 22.02.2004

Wachablösung

Bei Whyte & Mackay stehen Wechsel in der oberen Etage des Unternehmens an. Scott McCroskie, bislang für die Finanzen verantwortlich, wechselt zu Maxxium. Verkaufsleiter Alan Lowndes und Nick Swan, Verkaufsleiter für Bulkware, wechseln zum Mitbewerber Wil-

liam Grant & Sons (Glenfiddich, Grant's Blend).

Über die Gründe der Wechselschweigen die Beteiligten. Auffallend ist der zeitliche Zusammenhang mit den Umstrukturierungen bei Whyte & Mackay durch den Hauptaktionär Vivian Imerman, der mit dem Zukauf des Aktienpaketes der WestLB die Aktienmehrheit anstrebt.

Durch diese Umstrukturierungen waren bereits die Direktoren Brian Magson, Ian Palmer, Alan Mackie und Douglas Reid freigesetzt worden. Weiterhin gibt Whyte & Mackay die Einstellung hochkarätiger Köpfe wie Stewart Lawrie (bislang

Proctor & Gamble) bekannt. Als Ersatz für die Ausscheidenden ?

The Scotsman 17.02.2004

Mehr Sicherheit ?

Jährlich wird den Konsumenten gepanschter, bzw. falsch deklarierter Whisky im Werte von 660 Millionen Euro untergeschoben. Verständlich, daß die Produzenten der Originalsorten hiermit gar nicht einverstanden sind.

In Mittel- und Südamerika, wo sehr viel gefälschter Whisky im Umlauf ist, wurde ein nur mit Zerstörung entfernbare Ausgesser eingeführt, der zwar den



Ausschank erlaubt, nicht jedoch das Nachfüllen. Doch war dies nur ein Tropfen auf dem heißen Stein.

Sicherheit soll jetzt der von Diageo vorgestellte **Authenticator** bringen, mit dem ein Kontrolleur direkt vor Ort im Laden oder in der Bar den angebotenen Whisky auf Echtheit überprüfen kann.

Entwickelt hat dies Gerät das Unternehmen **SAD (Spectroscopic & Analytical Developments in Leeds** und unter dem Namen *Chameleon* angeboten.

Es ist ein batteriegetriebenes Handgerät und kann mittels austauschbarer Module farbige Oberflächen, Flüssigkeiten und Pulver mit einem eingespeicherten Spektrum vergleichen und befunden.

Für die Kontrolle von Whisky wird eine kleine Probe in die Untersuchungskuvette gegeben, mit einem UV-Strahl abgefahren und gegen gespeicherte Spektren abgeglichen. Die Entwicklung des Gerätes wurde von Diageo mit 100.000 £ gefördert. Die Prototypen bestanden bereits erfolgreich die Probe aufs Exempel in Kolumbien, Spanien und Venezuela.

Momentan arbeiten SAD und die entsprechende Abteilung bei Diageo an der Validierung des Apparates und an Aufnahme und Speicherung von Spektren weiterer Whiskysorten, da momentan nur 16 Spektren im Speicher der Gerätes abrufbar sind.

Das Gerät wechselt gerade, nicht wie bei einem Chameleon zu erwarten die Farbe, sondern den Namen in HAPI für **Handheld Analytical and Process Instrumentation** !

Der Gerätestückpreis beträgt momentan zwar noch 5.000 £, aber wenn damit der Umsatzverlust durch gefälschte Ware deutlich eingedämmt werden kann, dürfte eine schnelle Amortisation gesichert sein.

The Herald 13.02.2004

Muffiger Whisky

Bislang galt als allgemein aner-

kannte Ursache für korkig-muffigen Geschmack bei Wein und auch beim Whisky das **2,4,6-Trichloranisol (TCA)**, das sich aus phenolhaltigen Stoffwechselprodukten der in Korken allgegenwärtigen Bakterien mit Chlor(id)verbindungen aus der Umgebung oder den chlorhaltigen Bleichmitteln bei der Reinigung und Desinfektion der Flaschenstopfen aus Korkeiche bildet.

Üblich ist daher inzwischen die Untersuchung der Korkchargen vor, während und nach der Verarbeitung zu Flaschenstopfen auf den TCA-Gehalt, z.B. mittels Gaschromatographie in handlichen Apparaten (wie zNose™). Als Grenzwert für die menschliche Wahrnehmung werden 4,5 Nanogramm/Liter angesehen.

Zur Vermeidung der Bildung von TCA kann eine Bleichung des Korks mit Wasserstoffperoxid H₂O₂ erfolgen. Damit ist zwar die Bildung von TCA vermieden, doch in das Getränk gelangte Spuren des H₂O₂ können durch die Freisetzung von aktivem Sauerstoff wiederum unerwünschte, aromaschädliche Oxidationsabläufe auslösen oder verstärken. Wird hier der Teufel mit dem Belzebug ausgetrieben ?

Beim Wein kommen als Alternative Korkstopfenkopien aus Weichplastik zum Einsatz. Bei hochprozentigen Spirituosen fehlen noch Langzeitversuche zu den Wechselwirkungen zwischen den Spirituosen (Geschmacks- oder Farbveränderungen durch die Löslichkeit von Stopfenkomponenten in die Spirituose hinein) und den Stopfen (Haltbarkeit, Porosität).

Chatonnet et al. wiesen jetzt durch Untersuchungen in mehreren Weinkellern als weiteren Übeltäter die chemisch verwandte Substanz **2,4,6-Tribromanisol (TBA)** nach.

Aus flamm- und pilzwachstumshemmenden Wandanstrichen gelangt TBA in die Luft. Konzentrationen von 2

Nanogramm/Liter Luft wurden nachgewiesen. Mit der Umgebungsluft gelangt TBA in das Holz der Fässer und anschließend in den Wein. Einjährige Weine enthielten bis zu 38 Nanogramm/Liter.

Der Mensch nimmt TBA ab einer Menge von 4 Nanogramm/Liter als muffiges Aroma wahr. Von Whisky liegen noch keine Untersuchungsergebnisse vor. Die Anstrichmittel finden aber auch in diesem Wirtschaftsbe- reich Anwendung.

Journal of Agricultural Food Chemistry, online (2004)

The Whisky Shop

Den Schottlandreisenden wohl bekannt ob einer reichen Auswahl sind die auf Scotch (Single Malt) Whisky spezialisierten Läden in Edinburgh, Glasgow, Inverness, Fort William, Oban und Callander der Handelskette **The Whisky Shop**.

Michael Cantay, bislang Eigentümer dieser Handelskette, verkaufte die Mehrheit seiner Anteile jetzt an Iain Bankier, der gerade erst bei CL World Brands (Bunnahabhain, Tobermory/Ledaig, Deanston) seinen Direktionsposten abgab. Im Verkauf nicht enthalten ist die Niederlassung in den USA, die vermutlich ein eigenständiges Unternehmen ist.

M. Cantay behält einen kleinen Anteil und widmet sich nun intensiver den anderen Unternehmen, an denen er als Hauptaktionär beteiligt ist : die Tourismusgesellschaft VisitScotland und Hector Russell, ein bekannter Hersteller von Kilts und Duckelsäcken.

Iain Bankier plant eine intensive Erweiterung der Handelskette mit dem Ziel, einen Laden in den Hauptstrassen der wichtigsten Städte im UK zu eröffnen. Evening News 03.02.2004

Unendliche Geschichte ?

Wieder in die Schlagzeilen gerückt ist die Absicht der britischen Regierung, durch eine Steuermarke die Entrichtung der britischen Alkoholsteuer für

Flaschen in den britischen Läden nachzuweisen.

Dagegen laufen die Whiskyfirmen - wie schon die ganze Zeit- Sturm mit der Argumentation der erhöhten Produktionskosten, die nicht an den Konsumenten weitergegeben werden könnten, da aufgrund der hohen Alkoholsteuer (5,48 £ je Flasche) bei den Spirituosen schon ein rückläufiger Konsum zu verzeichnen sei. Man verspricht eine intensivere, lückenlose Dokumentation der Transportwege einzurichten, um dem Schmuggel mit unverzollter oder billiger Ware aus dem EU-Aushalt Einhalt zugebieten.

Meine Einschätzung ist : die Steuermarke kommt - und wird nicht den gewünschten Erfolg zeigen, denn der Mensch war und ist erfinderisch bei der Umgehung von Steuern.

Medaillenregen

Jedes Jahr zeichnet eine von der Fachzeitschrift *Wine & Spirits International* eingesetzte Jury bei angemeldeten Getränken Design und Inhalt aus.

Zwar ist für Whiskysorten der Meldeschluß erst am 5.März 2004, doch die Auszeichnungen für das Design von Verpackungen (Flaschen, Etikett und Umverpackung) wurden schon vergeben.

Hier die Ergebnisse für den Bereich Whisky :

Goldmedaille

Easy Drinking Whisky Range
Johnnie Walker Red Label
The Macallan 1841 Replica

Silbermedaille

Isle of Jura Superstition
The Famous Grouse Liqueur

Bronzemedaille

Bruichladdich 1984
Dalmore Twin Pack
Glenfiddich Commemorative
Ilse of Jura 1984
Jameson's 18 years old
The Macallan 1876 Replica
M. McDavid Mission Series

Seal of Approval

Ardbeg Uigeadail

Dalmore Black Isle
Dalmore Sherry Cask
Jameson's 12 year old
Rob Roy Finest
Royal Salute 50 year old

Ein Hinweis sei erlaubt auf die Auszeichnung von Destillaten, die unter dem Namen einer noch nicht existenten Brennerei ins Rennen gingen und Silbermedaillen abstaubten :
Blackwood's Gin
Blackwood's Vodka

Kopfschmerzen durch Alcopop

Unerwarteten Problemen sieht sich jetzt der global agierende Getränkegigant Diageo ausgesetzt. Mit dem alkoholhaltigen Mixgetränk *Smirnoff Ice* hatte das Unternehmen mit dem Aufrollen des Marktes im UK begonnen und durch geschickte

Werbung diese Alcopops der Zielgruppe junger Menschen nahegebracht und weltweiten Markt für eigene Produkte und von Mitbewerbern bereitet.

Jetzt sind im Startland UK Umsatzeinbrüche von 12 % zu verbuchen. Ursächlich soll das rückläufige Interesse an Alcopops bei den weiblichen Konsumenten sein. Diese Einbrüche hofft man, im Herbst durch neue Kreationen abfangen zu können. Außerdem stehen den Einbrüchen bei Alcopops Absatzzunahmen von 4 % bei Gordon's Gin gegenüber.

Intensiver Ärger droht jetzt aus dem Land der (un)begrenzten Möglichkeiten - und der Sammelklage, also aus den USA.

Einerseits hat man hier mit einem schwachen Dollar zu kämp-

fen, der die Gewinne schrumpfen läßt. Andererseits zeichnet sich eine Sammelklage von Eltern Alcoholpops trinkender Kinder ab.

Da in den meisten Bundesstaaten der Kauf und Genuß von Alkohol erst ab 21 Jahre erlaubt ist, sehen die Kläger im Verkauf der geringerprozentigen Alcopops einen Verstoß gegen das Alkoholverbot und wollen die Erstattung der von ihren Kindern in den Erwerb dieser Getränke investierten Gelder einklagen.

Bei Erfolg der Klagen befürchtet Diageo nicht unerhebliche Ausgaben.

Steuersenkungen

Es gibt sie doch, die wirksame Steuersenkungen. Zwar nicht in

den deutschen Landen, aber dafür kann sich die schottische Whiskyindustrie freuen. Nach jahrelangen Interventionen zur weiteren Öffnung des durch Importsteuern geschützten Marktes in Indien kann wieder ein Erfolg verbucht werden.

Die Importsteuer auf Scotch Whisky wurde von 166 Prozent auf immerhin 150 % abgesenkt. Zusätzlich erfolgte die Streichung der 2001 eingeführten Ergänzungsabgabe auf ausländische Spirituosen.

Tim Jackson, für internationale Angelegenheiten zuständiger Direktor bei der Scotch Whisky Association zeigte sich denn ob der Senkung auch recht erfreut, beklagte aber gleichzeitig die noch immer recht hohen Steuern auf Scotch in Indien.

Penderyn Single Malt Welsh Whisky

Mit dem St. David's Day 2004, dem 01. März 2004, hat Wales nach über 100 Jahren ohne eigenen Whisky denselbigen zurück.

Denn an diesem Tag brachte die *Welsh Whisky Company* (Y Cwmni Wisgi Cymreig), wie angekündigt, die Erstabfüllung der Gwalia Brennerei auf den Markt. Das im Privatbesitz befindliche Unternehmen bietet bislang *Brecon Premium Vodka*, *Brecon Dry Gin* und *Merlyn Welsh Cream Liqueur* an. Wie in SCOMA NEWS Juni 2003 ausführlich berichtet, endete das offizielle Whiskybrennen in Wales 1886 nach dem tragischen Unfalltod des letzten Besitzers der Frongoch Distillery nahe Bala bis zum 14. September 2000. An diesem Tag startete die neue



Anlage der Gwalia Brennerei in Penderyn mit dem Brennen von **Penderyn Single Malt Whisky**. Nach der vorgeschriebenen Lagerzeit von 3 Jahren ist er nun erhältlich - und wie ich von der

Vertriebsleiterin Edwina Clark erfahren konnte - als Erstabfüllung einer neuen Brennerei weltweit gefragt.

Vorab die Anmerkungen von Dr. Jim Swan, weltbekannter Experte für die Verkostung von Malt Whiskies :

„*The distillation process at Penderyn produces a whisky that has a smooth, unique style and is easy to drink, delicate and full of flavour...when fully matured it is likely to become one of the best single malt whiskies on the market.*“

Bei der Fertigstellung dieser Ausgabe lag noch keine Probe für eine Verkostung des Penderyn Single Malts vor, da auch der Versand von Proben erst nach dem St. David's Day erfolgen soll.

Der Reifung im Bourbonfaß folgt eine Nachlagerung im Madeirafaß. Die Abfüllung erfolgt mit einem Alkoholgehalt von 46% und ohne jedliche Kältefiltration.

Die nachfolgenden Verkostungsanmerkungen stammen daher vom Umkarton der Erstabfüllung .

Farbe: zarter Goldton

Aroma: angenehm nach Sahnetoffee mit einem zarten Anflug von frischem Leder.

Geschmack: die Nachlagerung im Madeirafaß brachte einen angenehm weichen, leichten Charakter und ausgeglichene Geschmack mit Noten von tropischen Früchten, Rosinen und einer Spur von Vanille.

Neue Abfüllungen

Schottland

J. & A. Mitchell kündigt für ihre Brennerei in Campbeltown folgende Abfüllungen an :

**Springbank 10 year old
100 proof**

**Springbank 12 year old
Bourbn cask**

**Springbank 14 year old
Port Wood Finish**

Allied Distillers haben mit dem 01. März 2004 den angekündigten

Glendronach 12 Jahre

für den deutschen Markt freigegeben. Hier erfolgte eine Reifung im Sherryfaß und eine anschließende Nachlagerung im Bourbonfaß - also eine unübliche Reihenfolge für ein Finish !

Irland

Dem allgemeinen Trend hin zu Sahnelikören folgt nun

Bushmills

Irish Cream Liqueur

mit 17 Vol%

Als Test vorerst nur Start auf dem US-Markt.

Impressum

Scoma News

Redaktion : Dr. Jürgen Setter

- *A Keeper of the Quaich* -

Herausgeber, Publikation, © :

SCOMA

Scotch Malt Whisky GmbH

26441 Jever, Am Bullhamm 17

Telefon : 0 44 61 - 91 22 37,

Fax : 0 44 61 - 91 22 39

eMail : scoma@t-online.de

Nachdruck, fototechnischeervielfältigung, auch auszugsweise und elektronisch, nur mit schriftlicher Erlaubnis.