



Ardbeg auf der ISS

Die aus den Experimenten auf der ISS hergeleitete Abfüllung Ardbeg Supernova 2015 wird in der BRD nicht über den Fachhandel angeboten. Hier auszugsweise die offizielle Pressemitteilung des Importeurs Moët-Hennessy:

Das weltweit erste Whisky-Weltraumexperiment offenbart bislang unbekannte Geschmacksprofile.

Die Reifung von Whisky im Weltraum hat weitreichende Auswirkungen auf das Geschmacksbild, wie Ergebnisse des ersten Weltraumexperiments der Ardbeg Destillerie zeigen. Im Jahr 2011 wurden Proben der schottischen Brennerei zur Internationalen Raumstation ISS geschickt, um den Einfluss der Mikrogravitation auf die Whiskyreifung und das Geschmacksprofil zu ergründen. Nach Rückkehr und erfolgter Auswertung mit Vergleichsproben, die auf der Insel Islay reiften, konnten noch nie dagewesene Aromenspektren in der im Weltraum gereiften Spirituose nachgewiesen werden.

Das Experiment begann im Oktober 2011, als Ampullen mit ungereiftem Ardbeg Destillat und Holzpartikeln von Ardbeg Fässern vom US-Raumfahrtforschungsunternehmen Nanoracks LLC zur ISS geschickt wurden. Rund 400 Kilometer über der Erde, umkreisten die Vials die Erde mit 27.500km/h für knapp drei Jahre. Nach ihrer Rückkehr zur Erde, wurden die Ampullen, zusammen mit Kontrollproben, die im Warehouse No. 3 in der Ardbeg Destillerie reiften, von unabhängigen Whiskyexperten und Wissenschaftlern um Dr. Bill Lumsden, Director of Distilling and Whisky Creation bei Ardbeg, analysiert. In drei der vier Untersuchungen stellten sie große Unterschiede zwischen den beiden Proben fest. Dr. Bill Lumsden sagt: „Die Reifung auf der ISS verlief deut-

lich anders: Sowohl in der Geruchs- als auch in der Geschmacksverkostung zeigten sie mehr vom rauchigen, phenolischen Charakter und rauchige Aromen, die ich auf der Erde noch nie wahrgenommen habe.

Ardbeg hat schon einen komplexen Charakter, aber die Ergebnisse unseres Experiments in der Schwerelosigkeit offenbaren einen deutlichen Gegensatz.“

Laboranalysen, die auf die Inhaltsstoffe des Destillats schauten, brachten signifikante Unterschiede der beiden Probenreihen zum Vorschein und demonstrierten, dass die Gravitation deutlichen Einfluss auf die Reifung von Destillaten hat. Dr. Bill Lumsden dazu: „Unsere Erkenntnisse könnten eines Tages auch Auswirkungen für die gesamte Whisky-Industrie haben: In Zukunft können Wissenschaftler die Bestandteile und deren Verhältnisse zueinander in Whiskys unterschiedlichen Alters vorhersagen.

Ardbeg dankt der NASA und dem Weltraumprogramm, dass dieses Experiment unternommen werden konnte und stellt zur Veröffentlichung der Ergebnisse die fünfte und finale Version seines stark getorften Single Malts, den Ardbeg Supernova 2015 vor.

Ardbeg ist stolz auf die dynamische Partnerschaft mit dem US-Raumfahrtforschungsunternehmen Nanoracks. Gegründet im Jahr 2009 in Houston, Texas, war das Unternehmen



das Erste, das seine Infrastruktur und Services an Bord der Internationalen Raumstation ISS für kommerzielle Forschungsprojekte anbot. Unter den Kunden finden sich u.a. die NASA, die deutsche Raumfahrtagentur DLR, diverse Unternehmen und eine Vielzahl an Schulen und Universitäten.

Das Weltraumexperiment

Im Jahr 2011 wurde die Brennerei eingeladen, an einem Experiment des US-Raumfahrtforschungsunternehmens Nanoracks LLC teilzunehmen. Ziel war es zu erforschen, wie die Mikrogravitation das Verhalten von Terpenen beeinflusst, die für die Geschmacksbildung in Whiskys verantwortlich sind. In MixStix-Ampullen befanden sich frisches Ardbeg Destillat („new make spirit“) und Eichenholzpartikel, die aus Ardbeg Fässern entnommen wurden. Vergleichsproben verblieben im Warehouse No. 3 der Ardbeg Destillerie auf der schottischen Insel Islay. Die Ampullen wurden am 30. Oktober 2011 von kasachischen Baikonur mittels einer Sojus-Trägerrakete zur Internationalen Raumstation ISS geschossen. Am 2. November 2011 dockte die Rakete mit Astronauten dort an und die wissenschaftliche Ladung begann die Erde zu umkreisen. Zu einem festgelegten Zeitpunkt im Januar 2012 startete das Experiment, als die Trennwand innerhalb der Ampullen in der ISS und auf Islay gleichzeitig zerbrochen wurde und das Destillat mit den Eichenholzpartikeln in Berührung

kam. Im September 2014 hatten die Proben ihre lange Reise beendet und kehrten zur Erde zurück. Anschließend konnten sie gemeinsam mit den Vergleichsproben durch unabhängige Whiskyexperten und Wissenschaftler untersucht werden. Im August 2015 fand eine Abschlussdiskussion zu den gefundenen Resultaten mit Whisky-Experte Charles MacLean, dem CEO von Nanoracks LLC, Jeffrey Manber und Dr. Bill Lumsden an der Ardbeg Destillerie statt.

Die vierstufige Analyse und ihre Ergebnisse:

1) Die sensorische Beurteilung Geruch und Geschmack

Dr. Bill Lumsden stellte fest, dass viel mehr vom rauchigen, phenolischen Charakter Ardbegs in der Weltraumprobe war, als in der Vergleichsprobe, die mit irdischer Schwerkraft auf Islay reifte.

Verkostungsnotizen

Probe „Islay“: Das Sample hat einen holzigen Duft, der an gereiften Ardbeg erinnert, mit Noten von Zeder, süßem Rauch und gereiften Balsamico-Essig, sowie Rosinen, Toffee-Melasse, Vanille und gebrannte Orangen. Am Gaumen holzig, mit Aromen von Balsamico scheinen durch, zusammen mit einer entfernten Fruchtigkeit, etwas Holzkohle und antiseptische Noten, was zu einem langen, anhaltenden Nachgeschmack führt, mit Aromen von sanftem Rauch, Teer und cremigem Butterschokolade.

Probe „ISS“: Sein intensives Aroma erinnert an antiseptischen Rauch, Gummi und geräuchertem Fisch, zusammen mit einer ungewöhnlichen Duftnote, die an Veilchen oder Johannisbeere erinnert, und mächtige holzige Töne, die zu fleischartigen Aromen führen. Der Geschmack ist sehr konzentriert, mit geräucherten Früchten wie Pflaumen, Rosinen, gezuckerten Zwetsch-

gen und Kirschen, erdiger Torfrauch, Pfefferminze, Anis, Zimt und Räucherspeck oder Hickory-geräucherter Schinken. Der Abgang ist intensiv und lang, mit einem Hauch von Holz, antiseptische Lutschpastillen und Gummirauch.

2) Gaschromatographie (GC)

Messung hauptsächlich flüchtiger Verbindungen von Alkoholen, Aldehyden, Ketonen und Fettsäureester
Dr. Bill Lumsden stellte fest,

dass die Mengen dieser Verbindungen in beiden Probenätzen gleich hoch waren - wie erwartet.

3) Gaschromatographie mit Massenspektrometrie-Kopplung (GC-MS)

Eine erweiterte Untersuchung der Gaschromatographie
In diesen Analysen wurde festgestellt, dass die Werte einer Phenolverbindung - die für die Aromenbildung verantwortlich ist, signifikante

Unterschiede aufwies: Die Weltraum-Probe war deutlich niedriger, als die Vergleichsprobe von Islay.

4) Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC)

Sie wird verwendet, um die Auswirkungen der Reifung zu untersuchen und misst phenolische Verbindungen und die Anteile von Holzaromen in der Spirituose. Dabei werden extraktive Verbindungen gemessen, die leicht und we-

niger leicht aus dem Holz auf die Spirituose übergehen. Die Ergebnisse dieser Analyse waren sehr unterschiedlich mit einem deutlich geringeren Anteil an weniger leicht zu extrahierenden Verbindungen in der Weltraumprobe. Offensichtlich hemmt die Schwerelosigkeit die Freisetzung dieser Verbindungen oder hindert das Destillat, mit den freisetzen den Verbindungen in Kontakt zu kommen.

Vermischtes

Abgelöst

1963 wagte Wm Grant & Sons mit dem Glenfiddich Single Malt den Sprung in das Exportgeschäft - und war erfolgreich. Glenfiddich wurde und blieb über Jahrzehnte der erfolgreichste Single Malt im Weltmarkt. Doch nun wurde er abgehängt vom *The Glenlivet* aus dem Hause Pernod Ricard, von dem durch eine Verkaufsteigerung von 7 % im letzten Kalenderjahr gut 10 Mill. Flaschen verkauft wurden. Insgesamt legte das französische Unternehmen für die Scotch Whisky der Tochter Chivas Brothers im Kalenderjahr 2014 beim Umsatz um 3 Prozent zu (so auch beim Aberlour Single Malt und Passport Blended Scotch). Eine Stellungnahme von Wm Grant & Sons verweist darauf, dass bei einem Familienunternehmen die langfristig verfügbaren Vorräte wichtiger seien als ein kurzfristig stark steigender Absatz. Daher werde eine Produktionssteigerung nur behutsam angestrebt.

Überhaupt ist Pernod Ricard sehr erfolgreich in der Vermarktung von Whisk(e)y in aller Welt. Auch der Irish Whiskey mit Jameson an der Spitze schaffte unter der Obhut von Pernod Ricard mit erstaunlichen Zuwachsraten wieder den Sprung in Spitzenpositionen des Weltmarktes.

Neue Brennerei

Und wieder geht in Irland eine Brennerei in Planung: *The Boann Distillery and Boyne Brewhouse* in Drogheda im County Louth. Einst waren in diesem Ort 18 (!) Brennerei-

en aktiv, von denen die letzte im Jahre 1822 den Betrieb einstellte. Der bekannte Geschäftsmann Pat Cooney will 20 Mill.€ in das Projekt investieren, das aus einer Brennerei für Whiskey, einer Brauerei und einem Restaurant für 120 Personen bestehen wird. Beratend tätig ist der Master Distiller John McDougall, der auch bereits andere Brennereiprojekte in Irland begleitet(e). Das Projekt kann getrost als Familienunternehmen angesehen werden, schreibt doch *The Irish Times* am 03.09.2015, dass Mr. Cooney das Projekt mit seiner Frau und vier der Kinder vorantreibt. Insgesamt sollen durch das neue Unternehmen bis zu 80 Arbeitsplätze neu geschaffen werden.

Nachreifung

Und wieder eine unübliche Nachreifung für Single Malt gefällig? Wm Grant & Sons will in den nächsten Monaten eine Produktionscharge in Fässern aus der Somerset Cider Brandy Company in Marlock, Somerset, nachreifen lassen. Die erwartete Ausbeute im Herbst 2016 soll dann bei 18.000 Flaschen liegen - eine für Glenfiddich sicherlich geringe Ausbeute.

Western Gazette ; 08.09.2015

Inbetriebnahme I

Der Trend zur Neugründung von Whiskybrennereien in Irland wird auch nicht durch die Grenze zu Nordirland aufgehalten. So kündigt die 2012 gegründete und bereits den Shortcross Gin produzierende *Rademon Estate Distillery* in Downpatrick, County Down

die Aufnahme der Produktion von Whisky an. Noch in diesem Jahr soll ein Grundstock von 100 Fässern gebrannt werden. Für den August 2018 steht auch schon die Markteinführung eines dann drei Jahre gereiften Irish Malt Whisky an - also nach der bei jungen Brennereien inzwischen üblich gewordenen Mindestreifzeit!
just-drinks ; 09.09.2015

Brennerei zu kaufen

Im 20. Juni 2006 eröffnete John Clothworthy zusätzlich zu seinem *Drumchork Lodge Hotel* in Aultbea, Wester Ross eine Brennerei, die eine Kopie einer (Schwarzbrenner)-Anlage aus dem 18. Jahrhundert ist - wie sie in dieser abgelegenen Gegend noch bis in das späte 20. Jahrhundert benutzt wurde. Sie hat eine Kapazität von einer (!) Gallone je Brennvor gang und steht in der zu einer Höhle umgebauten Garage des Hotels. Der geforderte Kaufpreis von 750.000£ beinhaltet auch das 12-Zimmer-Hotel und umliegendes Land. Kaufinteressenten haben also gute Möglichkeiten zum Ausbau von Hotel und Brennerei. Nachfragen sollen bereits vorliegen aus Japan, Amerika und Europa!

Press & Journal ; 09.09.2015

Gewissheit

Eine Pressemitteilung von *Beam Suntory* brachte nun die Gewissheit zu schon lange Zeit kursierenden Spekulationen: der Laphroaig 18 Year Old wird vom Markt verschwinden. Ursächlich soll der Mangel an gereiften Vorräten sein. Dafür brachte Beam Suntory anläß-

lich des 200jährigen Bestehens Anfang des Jahres eine Wiederbelebung des Laphroaig 15 Year Old, allerdings in limitierter Stückzahl. Gleichzeitig mit der Nachricht vom Ende des Laphroaig 18 Year Old kommt die Mitteilung, dass im Reisebereich dem Jubeljahr mit der Einführung eines Laphroaig 16 Year Old gedacht werden



soll -allerdings nur als 35 cl-Abfüllung!

just-drinks ; 10.09.2015

Werbung

Werbung ist hilfreich, um beim Konsumenten im Gespräch zu bleiben. Der Süden der BRD stellt als Besonderheit die Lagerung von Whiskyfässern im Hochland, sogar im Eis, heraus. Der Norden setzt vielmehr auf das maritime Klima (Reifung von Amrut Whisky auf Helgoland) oder die Kraft des Meeres während des (jahrrelangen) Reifungsprozesses. Laut Sylter Nachrichten reift jetzt Whisky aus Bayern (*Slyrs*) in Anlehnung an den Linie Aquavit in Fässern auf einem Schiff. Während der Aquavit

in den Fässern über den Äquator schippert, schaukelt der Whisky auf Sylt im Lister Hafenbecken auf dem Schiff im Wechsel von Ebbe und Flut. Der Gezeitenwechsel und die Meeresluft sollen das Destillat nicht nur schneller reifen lassen, sondern ihm auch ein besonderes Aroma geben.

Doch noch weiterer Whisky erhielt bereits eine besondere Behandlung auf der Insel: Im Frühling wurden mehrere Eichenfässer mit vier Jahre altem Single Malt Whisky aus der fränkischen Brennerei *Blaue Maus* im Sylter Watt versenkt. An einem geheimen Platz gut versteckt, schaukelten die Fässer in einem Spezialkäfig über mehrere Monate im Einfluss der Kräfte von Ebbe und Flut. Eines der Fässer überstand allerdings diese Tortur nicht und lief aus. Der nach der besonderen Lagerung im Sylter Watt im August des Jahres mit 40 Vol% abgefüllte Whisky erhielt den passenden Namen *Sylter Tide Whisky*. Er besticht mit einer Farbe von dunklem Kupfer und einer erstaunlichen Vielfalt im Geschmack.

Sylter Nachrichten ; 12.09.15

Inbetriebnahme II

Am 24. September 2015 wurde die *Isle of Harris Distillery* in Tarbert auf der gleichnamigen Insel der Äußeren Hebriden nach acht Jahren Planung und Bauzeit offiziell eröffnet und die kurzfristige Aufnahme der Produktion von Whisky auf der web-site des Unternehmens bekannt gegeben. Für die Eröffnungszereemonie waren 100 Gäste geladen. Abends erhielt dann auch die Inselbevölkerung (Harris hat nur gut 2.000 Einwohner!) und Besucher die Möglichkeit einer Besichtigung des neuen Betriebes, der sicherlich auch etliche (Whisky-)Touristen auf die Insel locken wird. Der Single Malt der Brennerei soll nach der gesetzlich vorgeschriebenen Reifezeit unter dem Namen *The Hearach* abgefüllt werden. Für eilige Whiskyliebhaber der Hinweis, dass die Brennerei ab dem 1. Oktober für Besucher geöffnet ist und geführte Touren angeboten werden. Eine regelmä-

ßige Fährverbindung zur Insel besteht von Ullapool auf dem schottischen Festland.

Abfüllanlage

Im Januar 2013 nahm die Wolfburn Brennerei im Norden Schottlands die Produktion von Whisky auf. In Vorbereitung auf die in wenigen Monaten anstehende Markteinführung des ersten Single Malts der Brennerei wird nun eine eigene Abfüllanlage errichtet. Dadurch tritt das Unternehmen in den kleinen und exklusiven Kreis der Brennereien ein, die den Schritt der Abfüllung im eigenen Unternehmen durchführen (wie Bruichladdich und Springbank). Zusätzlich wird ein weiteres Lagerhaus errichtet zur Erweiterung der Kapazität zur Reifung von Whisky. Es wird erwartet, dass die erste Flaschenabfüllung bis zum Ende Februar 2016 erfolgen kann. Als Flaschenform ist eine *dumpy* Flasche vorgesehen (ähnlich der Flasche von Springbank).

Ausbau

Gerade erst vor einem Jahr eröffnet und schon zu klein? Diese Frage drängt sich auf bei der Mitteilung, dass Wm Grant & Sons bereits eine Verdoppelung der Produktionskapazität für die Tullamore Dew Brennerei in Irland ankündigt. Geplant ist der weitere Einbau von 6 Gärbottichen und 2 Brennblasen. Die Kapazitätserweiterung von 3,6 Mill. Litern soll bereits im nächsten Januar wirksam werden.

just-dinks ; 22.09.2015

Investoren aufgepasst

Die *Glenmorangie* Brennerei bietet just eine kleine Sammlung von 5 Flaschen der Brennerei an mit den Jahrgängen 1971, 1975 (2x), 1976 und 1977 in einer dekorativen Holzschatulle. Einige dieser Jahrgänge wurden noch nie abgefüllt (einer der 1975 und 1976) oder sind Wiederveröffentlichungen, bzw. Neuabfüllungen früherer Special Releases. Die Kollektion wird insgesamt nur fünf mal angeboten - allerdings zum stolzen Preis von 50.000 \$ je Set!

The Deveron Range
Bacardis Tochter John Dewars & Sons bringt aus der MacDuff



Brennerei im Aberdeenshire eine neue Reihe von Abfüllungen unter dem Namen *The Deveron* und ersetzt damit die bisherigen Abfüllungen eines *Glen Deveron*. Für die wichtigsten Märkte USA, Kanada, Deutschland, Japan, Frankreich, Russland Schweden und Taiwan werden die Alterstufen 10, 12 und 18 Jahre abgefüllt. The Deveron 10 Year Old ist jedoch nur für den französischen Markt vorgesehen.

Vorankündigung

Auch in diesem Monat lohnt sich der Blick bei dem US-amerikanischen *Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau* (TTB).

Angemeldet wurden wieder zwei interessante Abfüllungen für den amerikanischen Markt, die vermutlich auch in Europa zu bekommen sein werden:

Ardbeg Dark Cove

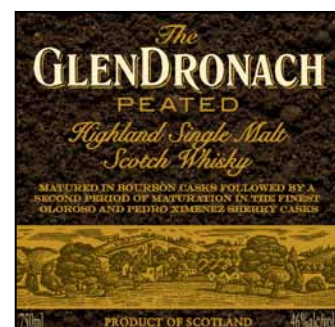
Die Alkoholstärke ist mit 46,5 Vol% angegeben. Das Rückenetikett beschreibt den Whisky wie folgt:



Die Farbe ist die von Kupferbrennblasen im Mondenlicht. Das Aroma von dunkler Schokolade und Toffee erzählt von fernen Lagerfeuern und davon, dass dieser Ardbeg in ex-Bourbonfässern, das Herz aber in dunklen Sherryfässern reifte. Anklänge von Pfeffer und Limonenschale bezaubern ebenso wie Rosinen, Datteln und Ingwer mit Teeröl. Anflug von geräuchertem Schinken mit einem langen würzigen Nachklang.

Ebenfalls in der Datenbank des TTB taucht das Etikett des **The GlenDronach peated** auf mit einem geplanten Alkoholgehalt von 46,0 Vol%.

Auch hier auf dem Rückenetikett eine Beschreibung des Whisky:



Aroma: Reife Stachelbeeren in einer Zimt/Zuckerkombination mit frischer Zitrusnote. Eine delikate Torfnote gibt den Eindruck von angekohltem Holz mit Gerstenmalz und Spuren von Vanille-Toffee.

Geschmack: Würzige Eichennoten und blumiger Heidehonig gefolgt von Gerstensüße und Hagebutten, angewärmt mit einem Hauch von weißem Pfeffer. Subtile Torfnote ergeben eine delikate Tiefe und die Trockenheit eines glühenden Lagerfeuers.

Nachklang: Eine einzigartige Vermählung von frischen Früchten, gerstenlastigen Highland Noten und weichem Torfrauch.

Der guten Ordnung halber sei wieder darauf hingewiesen, dass die Veröffentlichungen von Etiketten bei TTB für den amerikanischen Markt nicht immer zu einer Markteinführung in den USA und/oder Europa führen - doch meist ist dies der Fall!

Neue Abfüllungen

Scotland

Keine neue Abfüllung, sondern nur eine Umbenennung ist die aus dem Hause *Edrington Group* kommende Abfüllung



The Famous Grouse Smoky Black

welche die bisherige Abfüllung *The Black Grouse* ersetzen wird. Zur Betonung der Rauchnote erhält die Flasche nicht nur eine neue Form sondern auch ein dunkleres Glas.

Und nun folgt *The Edrington Group* auch beim Macallan Single Malt dem Trend zu getorften Varianten mit dem:



The Macallan Rare Cask Black

Die Abfüllung erscheint in der Reihe der *1824 Masters Series* und ist exklusiv für die Läden im Reisebereich vorgesehen. Der Whisky reifte in 100 Sherryfässern - meist first-fill. Mit dieser Abfüllung knüpft das Unternehmen offiziell an die torfigen Single Malts an, die

für eine kurze Zeit nach dem II. Weltkrieges wegen der hohen Kosten für Kohle in der Brennerei hergestellt wurden. Die Abfüllung hat keine Altersangabe - wie heute nicht anders zu erwarten.

Aus der erst kürzlich geschlossenen Grain Brennerei **Port Dundas** in Glasgow vermarktet *Diageo* vorerst nur in den USA folgende Abfüllungen:



Port Dundas Single Grain 12 und 18 Year Old

Port Dundas 12 Year Old hat eine leichte, cremige und weiche Textur mit den süßen Noten von Vanille, knackigen Nüssen und Schokolade. *Port Dundas 18 Year Old* bietet die weichen Aromen von buttrigem Toffee, Noten würziger Vanille und sanfter Milkschokolade.

The BenRiach Distillery Co. hat einen weiteren torfigen Single Malt mit Nachreifung im vorgegenutzten Fass abgefüllt mit:



BenRiach Latada

18 year old ; 46,0 Vol% nachgereift in Madeira-Fässern. Abgefüllt wurden 4.001 Flaschen. Latada ist die dritte Nachreifung eines getorften Single Malts der Brennerei im Madeirafass nach dem *Albariza* und dem *Dunder*.

Aroma: Wellen von Lagerfeuer und Torfrauch, durchzogen von Heidehonig und reifen Birnen. Anflug von Melone und süßen, kandierten Zitrusfrüchten.

Geschmack: Feine süße Torfnote mit köstlichem Fruchtisirup. Getrocknete Aprikosen mit würzigen Eichennoten sowie sanften Zitrusfrüchten.

Nachklang: Lang und kontrastreich zum Geschmack.

Aus der *GlenDronach* Brennerei ist auf dem Markt eingetroffen:



GlenDronach Octaves

Die Ausbeute der abgefüllten fünf im Jahre 1994 gefüllten PX-Octave-Fässer sind ganze 371 Flaschen.

Aroma: Intensive Schokoladenote, kandierter Ingwer und glacierte Kirschen mit gemahlenem schwarzen Pfeffer, einer Eichennote und einem Hauch Lakritz.

Geschmack: Eine ausgeprägte Sherrynote mit Aromen von Christstollen und Zigarren.

Nachklang: Anflug von Espresso mit einem zarten Hauch von Nuss.

Mit dem

**The Kilchoman
The 2008 Vintage**

hat die junge Brennerei auf der Isle of Islay den bislang ältesten Whisky abgefüllt - nämlich den ersten Siebenjährigen! Der Single Malt reifte seit Juli 2008 in ex-Bourbonfässern und wurde bereits im August 2015 mit 46,0 Vol% auf Flaschen gefüllt.

Aroma: Zitrus- und Butternoten mit weichen Torfaromen im Hintergrund.

Geschmack: Eine weiche Süße mit Torfrauch, gefolgt von Noten reifer Früchte.

Nachklang: Lang, trocken und süß mit Torfrauch und Beerenobst.

Japan

Während die großen japanischen Whiskyhersteller das Angebot einschränken und/oder Abstand von der Altersangabe nehmen, kommt aus der 1952 gegründeten *Monde Shuzo* Brennerei eine Abfüllung mit Altersangabe:

Fujikai 10 years old

- abgefüllt wurden 8.500 Flaschen mit 43,0 Vol%

Der Name setzt sich zusammen aus dem des nahe gelegenen Berges Fujijama und Kai, der alten Bezeichnung für die heutige Präfektur Yamana-shi, in der die Brennerei liegt.

Aroma: Ein feines Torfaroma, das langsam einer kräftigen Vanillenote weicht.

Geschmack: Trocken mit einer kraftvollen Holznote und einem Anflug von Veilchen, Leder und Tabakblättern.

Nachklang: Lang und elegant mit einer wunderbar trockenen Süße.

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
E-Mail: info@scoma.de

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