

Single Cask

- Finish im Chassagne-Montrachet-Fass -



Herstellung/ Facts	Für diese Single Cask-Abfüllung wurde leicht rauchiges Malz nach der doppelten Destillation in der Charentaiser Brennanlage in Cognac- und Bourbon-Fässer gefüllt. Für das Finish wurde dann je ein Teil 6- und 8- jähriger Whisky aus den Cognac- und den Bourbon-Fässern in ein 225 Liter großes Weißwein-Fass (Chardonnay) gefüllt. Dieses Fass wurde innerhalb von 48 Stunden nach der Entleerung nach Rozelieure gebracht und dort mit dem Single Malt befüllt. Das Finish erfolgte für 6 Monate. Von dieser Single Cask-Abfüllung gibt es lediglich 382 Flaschen.
Bouquet	Das Bouquet wird bestimmt durch Akazienblüten-Noten und schöner Fruchtigkeit (gelbe Pflaumen, Quitten und reife Birnen).
Gaumen	Der Geschmack ist fein-buttrig mit guter Struktur der Gerste am Gaumen. Am Ende stellt sich Würze zu etwas Eichenholz und Trockenheit dazu.
Empfehlung	Dieser Whisky ist der perfekte Begleiter zu Meeresfrüchten, Gruyère-Käse und asiatischen Gerichten.

Artikel-Nr.	Fl. -Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
250405	70 cl	46%	3770004582037	3770004582112