

LOVE AT FIRST DRAM

WHISKY MIT PASSENDER MUSIK

Dieser Bunnahabhain kommt mit der richtigen Platte. Mehr zu Wiljalbas "Lost Valley" Album inkl. Whisky ab // Seite 6

SCOTCH IN VOLLER BLÜTE

Teil II unseres großen Newcomer Überblicks in der schottischen Whiskyszene. // Seite 14

BLENDEN MALT SHERRY CASK MATURED THE CLASSIC RANGE VON BERRY BROS AND RUDD

Warum es uns diese Sherry-Bombe so angetan hat, erfahren Sie auf // Seite 12 und 13

Port Askaig

Islay

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

AGED 30 YEARS

— LIMITED RELEASE —

Port Askaig 30 Year Old is a unique small-batch whisky married together from only 3 casks. Aged in American hogsheads, time has softened and sweetened this beautiful liquid but has also left lots of fantastic peat smoke, giving it a coastal smokiness.

TASTING NOTES

NOSE

Packed with flavour – there's lots going on here. Rich honey sweetness, with background floral notes, white melon, barley sugar and bananas – fresh and ripe, and foam sweets. With that is the expected Islay peat smoke, although it is restrained and elegant.

PALATE

Full and generous, taking the flavours from the nose and building on them. The smoke is more evident, with rich wet peat and coal fires adding a sweet and dry layer that complements the fruit and allows a citrus thread to emerge – honey and lemon with a hint of the medicinal.

FINISH

Initially intense, but slowly fading into a long, lingering sootiness, backed up by the palate's fruitiness.

COMMENT

The long ageing of this whisky has rounded off some of the edges you can find in younger peated spirit, but has left more of the smoke than you might expect. A punchy and richly flavoured dram.



STRENGTH

51.1%

ABOUT PORT ASKAIG

Port Askaig is a range of Islay single malt whiskies that embodies the unique spirit of Islay and its people. Nestled into the north coast of the island, Port Askaig has been the gateway to Islay for hundreds of years. It seemed right to name our whisky after this magical place. While there is no distillery at Port Askaig, it gives us the opportunity to specially select casks from the distilleries around Islay and create a variety of expressions.

LIEBER WHISKYFREUND,

nachdem wir im Herbst mit unserem Whiskymagazin Love At First Dram für treue whic Kunden gestartet sind, ist dies nun die Winter Ausgabe 2018 des Kundenmagazins. Das kostenlose Whiskymagazin ist unsere Liebeserklärung an das weite Thema Whisky (und Whiskey!). Zu finden als Beilage in unseren Paketen. Bestellen lohnt sich also immer bei whic – auch für neuen (Lese-)Stoff!

Die Whiskyszene bleibt auch 2018/2019 dynamisch und vor Veränderungen nicht gefeit. Eine Herausforderung für alle Akteure, aber bestimmt ein Gewinn für alle Genießer. Bereits in der Herbstausgabe hatten wir 12 aufstrebende Newcomer-Brennereien der schottischen Whiskywelt vorgestellt. In dieser Ausgabe präsentieren wir nun den zweiten Teil unseres großen Überblicks zu den neuen Brennereien Schottlands. Von H wie Harris bis T wie Twin River stellen wir hier wieder 12 neue Whiskybrennereien aus Schottland vor, die man im Auge behalten sollte.

Für alle Unentschlossenen, die noch auf der Suche nach dem passenden Weihnachtsgeschenk sind, legen wir unseren Blogartikel ans Herz: „Das richtige Weihnachtsgeschenk für Whiskyfreunde“ (zu finden unter: go.whic.de/weihnachten). Einen Whisky, den wir Ihnen für den Winter empfehlen möchten und daher etwas genauer vorstellen werden, ist der Blended Malt Sherry Cask Matured des unabhängigen Abfüllers Berry Bros. & Rudd.

Whisky gilt es mit allen Sinnen zu genießen. Das ist unser Credo. Daher versuchen wir, das spannende Thema Whisky so umfassend wie möglich zu präsentieren. Deshalb hat jedes Heft eine wiederkehrende Wissensrubrik: #whiskywissen. In der Winterausgabe des Magazins beleuchten wir den Einfluss der Vorbefüllung von Whiskyfässern im Reifeprozess. Dabei haben wir uns passend zur kalten Jahreszeit ehemalige Sherryfässer mit ihren fruchtigen Noten und Vielzahl an Wintergewürzen vorgenommen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre!



Arne Wesche
Arne Wesche
Gründer von whic.de

INHALT



// 6

WHISKY UND MUSIK

Die neue Platte von Wiljalba gibt's jetzt inklusive passendem heavily peated Bunnahabhain. Mehr im Interview mit David Frikell.

// 12

WHISKY-BESPRECHUNG: BLENDED MALT SHERRY CASK MATURED (BERRY BROS AND RUDD)

Warum wir diesen Blended Malt so feiern und wie er schmeckt erfahren Sie auf den Seiten 12 und 13.



// 14

SCOTCH WHISKY IN VOLLER BLÜTE TEIL II

Wir präsentieren Teil II unseres großen Überblicks.
Die Newcomer der schottischen Whiskyszene werden
unter die Lupe genommen.



// 16 Harris
// 18 Inchdairnie
// 20 Kingsbarns
// 22 Lagg
// 24 Lindores Abbey
// 26 Lone Wolf

// 30 Ncn'ean
// 32 Raasay
// 34 Strathearn
// 36 Torabhaig
// 38 Toulvaddie
// 40 Twin River (Deeside Distillery)

// 44

#WHISKYWISSEN WHISKY AUS EHEMALIGEN SHERRYFÄSSERN

Süß, fruchtig, schwer und komplex.
Wie Sherryfässer unser liebstes Getränk
Whisky beeinflussen.





Wo ist eigentlich „Lost Valley“?

Neue Platte, neuer Whisky, alter Name - Eine Reise für die Sinne.

Der Berliner Singer/Songwriter David Frikell war lange Zeit auf der Suche nach seinem persönlichen „Lost Valley“. Die musikalische Reise begann bereits im Spätsommer 2011.

Erste Ideen, Zeilen und Melodien für ein ganz besonderes Album entstanden.

Sie reiften und entwickelten sich über lange Zeit.

David: „Das ist in der Musik manchmal wie mit Whisky. Man muss halt auch mal Geduld haben und auf den richtigen Zeitpunkt warten ... erkennen, wann die Songs rund sind, wann der Whisky reif ist und in die Flasche gehört.“

Am 31. August veröffentlichte er als „Wiljalba“ sein Album „Lost Valley“ mit 11 Songs auf CD, limitierter Vinyl LP und auch digital bei Spotify, Deezer, Apple Music, YouTube etc.

In seinen Liedern besingt er mit warmer, tiefer Stimme Sehnsuchtsorte und beleuchtet die kleinen Dinge, die oft übersehen werden und doch manchmal so besonders sind. Er berichtet musikalisch zeitlos von Abenteuern, der Ferne, dem „Nach Hause kommen“ und der hoffnungsvollen aber dennoch vieles hinterfragenden Suche nach eben diesem metaphorischen „Lost Valley“.

Dabei klingt er mal nachdenklich, mal euphorisch, irgendwie rauchig, optimistisch und auch manchmal ein wenig melancholisch. Das Design der Platte nimmt diese Stimmung auf und bringt eine weitere Ebene ins Spiel.



David: „Wenn es irgendwie zeitlich möglich ist, mach ich alles Visuelle allein. Das ist auch eine sehr wichtige Ausdrucksweise für mich und mit einem Plattencover kann man so viel erzählen. Das ist im Optimalfall für mich irgendwie die Zusammenfassung der Songs in Bildform... oder die Quintessenz“.

fast in Vergessenheit geratenen Namen seines Ur-Ur-Großvaters wieder auf die Bühne zu bringen. „Allerdings mit einer anderen Art der Zauberei, mit Musik“, sagt David Frikell.

„WILJALBA“ steht heute für die sensible Musik des Berliner Singer Songwriters, mit Einflüssen aus Folk, Country, Blues & Rock.

David: „Alles handgemacht. Alles echt. Wir haben so viele Instrumente eingesetzt. Gitarren, Banjo, Mandoline, Teekisten-Bass, Mundharmonika, Maultrommel, Percussion, Stompbox, Flügelhorn, Trompete, Schlagzeug, Bass, Orgel, Chinesische Harfe, Sitar, Geige, Tin Whistle ... vieles mehr. Ich wollte einfach möglichst wenig Digitales, wollte echte Sounds. Wenn Ihr in den Songs z.B. mal Wind hört, Möwen, Wellen ... das sind alles Klänge die ich dort aufgenommen hab, wo ich die Texte geschrieben habe. Meist in Norwegen oder Schottland.“

Was ist eigentlich dieses „Wiljalba“? Was steckt dahinter? Gibt es dazu eine Geschichte?

David: „Es war einmal, vor vielen Dekaden, „Wiljalba“, der große Zauberer und Illusionist. Ein Star in seinem Metier. Sein Name strahlte in großem Glanz und erfreute sich internationaler Bekanntheit.“ Sein bürgerlicher Name: Friedrich Wilhelm Frikell. Heute, mehrere Generationen später, entschloss sich David Frikell, den

In Zusammenarbeit mit Jamie Collier (Freund, Singer/Songwriter und Produzent aus Neuseeland) und unter Mitwirkung einer großen Zahl guter Freunde und Musiker, die David im Laufe seiner Arbeit kennenlernte, entwickelte sich dieses musikalische Projekt.



David: „Eine Zielstellung war es, dass wir zusammen bei der Arbeit Freude haben. Das Ergebnis sollte einfach allen gefallen. Jeder sollte seine Ideen und seinen Stil einbringen können. Ich bin sehr glücklich heute sagen zu können, dass dieser Wunsch in Erfüllung gegangen ist“.

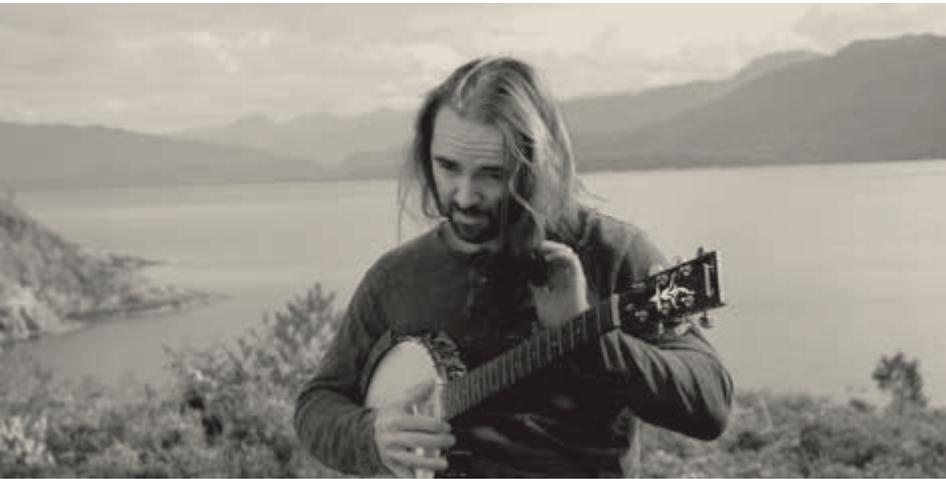
Neben der Musik pflegt David Frikell noch eine andere große Leidenschaft. Whisky. Seit Sommer 2016 schreibt er nun auch über Whisky, organisiert Tastings, verbindet Whisky mit Musik und betreibt gemeinsam mit Andreas Bernhardt den Blog „Whisky & Vinyl“.

David: „Wenn ich in Ruhe, an einem gemütlichen Abend zu Hause eine Platte auflege und Musik höre, trinke ich dabei gern einen Whisky. Ich finde das passt einfach zusammen. Du kannst in ein Album so schön „abtauchen“ und viel entdecken. Das geht mit Whisky auch total gut. Irgendwann kam die Frage auf: „Welcher Whisky passt denn zu Deinen Songs?“ Es fiel mir lange Zeit wirklich schwer das zu beantworten. Heute ist das aber einfach. Vom ersten Ton bis zur Veröffentlichung des Albums ... dauerte es fast 7 Jahre. Passend dazu wollte ich einen Whisky finden, der genauso lange reifte. Fast 7 Jahre eben. Die perfekte Ergänzung. Ich bin extrem glücklich und dankbar, dass dieser Plan aufging. Als Dankeschön an alle Unterstützer, Helfer, Freunde, Zuhörer, und Wegbegleiter wird es für kurze Zeit „Lost Valley“ im Doppel-pack geben. Whisky & Platte. In Zusammenarbeit mit Signatory Vintage und whic.de wurde es möglich. Ein fast 7 Jahre alter Bunnahabhain „hört“ nun auch auf den Namen Wiljalba / Lost Valley, wurde exklusiv für mich abgefüllt und setzt diesem ereignisreichen Jahr den i-Punkt auf! Ein Fass. 220 Flaschen. Ehrlich. Kraftvoll. Unverfälscht. Handgemacht. So soll es weitergehen. Auch musikalisch“.

Erst die Platte, nun der Whisky. Diese „Reise in's Lost Valley“ hat für alle Sinne etwas im Gepäck. Wir dürfen gespannt sein, was Wiljalba als nächstes hervorzaubert.

In diesem Sinne, Slainte Mhath!





Mehr Informationen zu David Frikell alias „Wiljalba“ und „Whisky & Vinyl“ gibt es unter:

- › www.wiljalba.com,
- › www.whiskyundvinyl.de,
- › auf Facebook
- › und Instagram

WILJALBA

LOST VALLEY



**NEW
ALBUM!**
CD, DIGITAL
+ LIMITED
VINYL LP

✌️ ☮️ ❤️

www.wiljalba.com





BUNNAHABHAIN  HEAVILY PEATED
 DER WHISKY ZUR PLATTE!

220 FLASCHEN • 60,7% • LOST VALLEY ISOT • 2011/2018

WILJALBA

www.whic.de  www.wiljalba.com

WHISKY BESPRECHUNG:

BLENDED MALT SHERRY

CASK MATURED

THE CLASSIC RANGE

(BERRY BROS AND RUDD)



BERRY BROS & RUDD
3, ST. JAMES'S STREET, LONDON
WINE & SPIRIT MERCHANTS



Seit 2018 bringt das Traditionshaus Berry Bros. & Rudd die Classic Range heraus. Passend zur Winterzeit wollen wir Ihnen hier den schweren und fruchtigen Sherry Cask Blended Malt dieser neuen Klassiker-Reihe vorstellen. In der Tat besticht der Blended Malt mit seinen schon geradezu mustergültigen Sherryaromen.

DAS WICHTIGSTE ZUERST – SO SCHMECKT DER SHERRY CASK BLENDED MALT

Aroma: Intensive Blutorangennoten kombiniert mit der aromatischen Süße von Muscovado Zucker sorgen für einen starken Auftakt. Schweres Trockenobstaroma kommt hinzu und spricht weiterhin vom starken Einfluss der Sherryfassreifung. Überreife Ananas mit leichtem Röstaroma setzt interessante Akzente.

Geschmack: Marmelade aus schwarzer Johannisbeere und Brombeere dominiert am Gaumen. Bitter-süße Orangenmarmelade mit dunkler Schokolade und scharfen Zimtnoten schenken dem Whisky viel Körper. Zum Schluss kommen überraschenderweise etwas Anis und Fenchelsamen dazu.

Nachklang: Mittellang, würzig, süß und schwer. Der Abgang erinnert an weihnachtlichen Christstollen.

WAS MACHT DEN BLENDED MALT SHERRY CASK MATURED AUS?

Wer den Einstieg in die Welt des Whiskys aus Sherryfässern wagen möchte, dem macht es Berry Bros. mit ihrem preisgünstigen Blended Malt wirklich leicht. Alle Malt Whiskys, die hier vermählt wurden, reiften in fruchtig-schweren Ex-Sherry-Butts. Da der Blended Malt zu 100 % aus Malt Whisky besteht, kann er durchaus mit der aromatischen Tiefe eines Single Malt Whiskys mithalten. Mehr noch, durch das Verheiraten unterschiedlicher Malt Whiskys, kann ein Master-Blender gar neue Aromenprofile kreieren, die einzelne Brennereien so nicht hätten erreichen können. Hier geht man nicht lange auf die Suche nach den typischen Trockenobst- und Schokoladennoten der Sherryfassreifung. Sie stürmen stattdessen geradezu auf die Nase ein. Auch Fans richtiger Sherrybomben sollten sich eine Flasche sichern. Ein wunderbar intensiver Tropfen und ein Paradebeispiel seiner Zunft.

DAS WICHTIGSTE IM ÜBERBLICK:

✓ **Sherry Cask Matured:** Die hier vermählten Whiskys reiften allesamt in ehemaligen Sherry-Butts - das Resultat ist fruchtig, würzig und süß. Eine echte Sherrybombe!

✓ **Traditionshaus Berry Bros. & Rudd:** Dieser Blended Malt ist Teil der Classic Range des unabhängigen Abfüllers. Die Wein- und Whiskyhändler Berry Bros. & Rudd haben ein gutes Händchen bei der Fasswahl bewiesen. Intensiv!

✓ **100% Natural Colour:** Die rostrote Farbe des Whiskys kam rein über die natürliche Fassreifung zustande - schöner geht's nicht.

✓ **44,2% Vol.:** Der Whisky hat die richtige Trinkstärke, damit sich die Aromen frei entfalten können. Der höhere Alkoholgehalt ermöglicht den Verzicht auf Kältefiltration und damit eine größere Vielzahl an Aromen.

✓ **Super Preis-Leistungs-Verhältnis:** Dieser Blended Malt zeichnet sich durch starke Aromen zu einem fairen Preis aus. Worauf also noch warten?!

Eine Sherrybombe par excellence! Überbordende Marmeladennoten mit feurigem Zimt und vollmundiger Schokolade. Das macht den Blended Malt Sherry Cask Matured des unabhängigen Abfüllers Berry Bros. and Rudd zu unserer Winter-Empfehlung!

DER SCOTCH WHISKY IN VOLLER BLÜTE TEIL II

von Leon Schuster



Der Scotch Whisky steht in voller Blüte. Derzeit erleben wir das größte Brennereiwachstum des letzten Jahrhunderts! Die Wachstumswelle im späten 19. Jahrhundert ließ rund 40 schottische Brennereien das Licht der Welt erblicken, weniger als die Hälfte haben die Zeit überdauert. Es ist sehr wahrscheinlich, dass im Jahrzehnt der 2010er mehr neue Brennereien eröffnet und wiedereröffnet werden als je zuvor. Hoffen wir, dass ihnen eine stabilere Zukunft vergönnt ist, als ihren Vorfahren. In jedem Fall dürfen wir uns auf eine große Zahl neuer Single Malts in den nächsten fünf bis zehn Jahren freuen!

In der Herbstausgabe von „Love at first Dram“ konnten Sie die ersten 12 neuen Whiskybrennereien Schottlands begutachten. In alphabetischer Reihenfolge präsentierten sich hier die „Single Estate“ Destillieren Aberargie, Arbikie und Ballindalloch, die zurück zu den Wurzeln des Scotch Whisky wollen. Als klassische Farm Distilleries soll die Gerste für das Malz auf eigenem Boden angebaut werden und somit der Weg „vom Feld bis ins Glas“ in einer Hand liegen. Auch die Besuchermagneten Ardnahoe (Islay), Annandale und Clydeside (Lowlands) durften sich hier präsentieren, die mit ihren wohl durchdachten und liebevoll gestalteten Besucherzentren eine Freude für jeden Whisky-Reisenden sind. Sollten Sie das erste Magazin versäumt haben, so können Sie auf whic.de/blog, unserem Whisky Blog, den

gesamten Artikel sowie ein Interview mit dem Autor Leon Schuster (Malt Mariners) nachlesen und -hören.

In unserem zweiten Teil kommen hier weitere spannende Brennereien hinzu, die Sie auf keinen Fall bei der nächsten Schottlandreise auslassen sollten! Merken Sie sich schon einmal die Namen Kingsbarns und Lindores Abbey. Zwei Brennereien, die die Region Fife zu einer Pilgerstätte des Scotch Whisky machen werden. Sie sind ein Freund der schottischen Inseln? Wunderbar! Im Folgenden betreten die neuen Destillieren Torabhaig auf der Isle of Skye, die Nachbarinsel Raasay und die Harris Distillery auf der gleichnamigen Insel die Bühne!

Das Thema Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit ist ein Trend, der von weiten Teilen der Whisky-Industrie erkannt wird, auch von den Großbrennereien wie etwa Roseisle in den östlichen Highlands. Ardnamurchan und GlenWyvis stachen hier im letzten Magazin hervor, mit nachhaltigen Heizmethoden sorgen beide Brennereien für einen Trend Richtung nachwachsende Rohstoffe! GlenWyvis hat es dank einer geschickten Kombination erneuerbarer Energiequellen sogar geschafft, sich gänzlich unabhängig vom staatlichen Stromnetz zu machen. In Sachen Umweltverträglichkeit setzen wir in diesem Text mit dem neuen Juwel der West-Highlands Ncn'ean noch einen oben drauf! Hier entsteht derzeit der erste biozertifizierte Single Malt Scotch Whisky.



Wenn Sie dachten mit Dornoch, Eden Mill und der Glasgow Distillery hätten wir alle „Craft Distilleries“ abgearbeitet, so werden Sie im Folgenden mit Freude eines Besseren belehrt. Die vielleicht spannendsten und innovativsten Projekte stehen uns noch bevor! Lone Wolf in den östlichen Highlands will jede Konvention in Sachen Scotch Whisky über Bord werfen und gänzlich neue Produkte kreieren. Und auch die Arran Distillers auf der gleichnamigen Insel werden mit ihrer neuen Lagg Distillery neue Maßstäbe für Fans rauchiger Whiskys setzen. Hier wird ein Forschungszentrum für Torfrauch entstehen und wir dürfen uns jetzt schon auf die Ergebnisse freuen! Lone Wolf hat außerdem Twin River als Nachbar, die ebenfalls Craft Distilling großschreiben. Und auch Dornoch in den nördlichen Highlands wird mit Toulvaddie einen femininen Nachbarn bekommen.

Begleiten Sie uns auf einer weiteren spannenden Reise durch Schottland und besuchen Sie mit uns die nächsten zwölf neuen Whiskybrennereien.

Anm. d. Red.: Wir möchten die Aussage des letzten Magazins (Herbst 2018) korrigieren, dass derzeit mehr Brennereien gebaut werden, als in beiden Bauwellen Anfang und Ende des 19. Jahrhunderts. Dies ist nur richtig, wenn man die noch bestehenden Brennereien zählt. Gesamt wurden natürlich viel mehr Brennereien gebaut, die später teils wieder schließen mussten!

HARRIS

Die Harris Distillery ist die zweite Whisky-Brennerei der Insel Lewis and Harris. Die Insel unterteilt sich durch eine imaginäre Grenze in das südliche Harris und das nördliche Lewis. Sie zählt zu den Äußeren Hebriden und ist nach Großbritannien und Irland die drittgrößte Landmasse des vereinigten Königreichs. Die Brennerei liegt direkt am Meer im kleinen Hafen-Städtchen Tarbert, nur einen Steinwurf vom Fähr-Terminal entfernt. Ausgestattet mit einem attraktiven Besucherzentrum und einem kleinen Cafe ist die Harris Distillery somit eine ideale Touristenattraktion. Der Tourismus ist neben Fischerei und Landwirtschaft der wichtigste Wirtschaftszweig der Insel und so leistet die Brennerei einen wichtigen Beitrag für den Erhalt die Inselpopulation. Rund 30 Arbeitsplätze konnten bereits geschaffen werden und die Brennerei engagiert sich stark in der Insel-Gemeinde. Sie nennt sich selbst die „social distillery“, eine Brennerei von den Inselbewohnern für die Inselbewohner.

WIE WIRD ABERARGIE WHISKY SCHMECKEN?

Die Harris Distillery wird als typische Insel-Brennerei einen robusten, leicht getorften maritimen Malt Whisky erzeugen. Geplant ist, den Whisky erst nach ausreichender Reifezeit zu veröffentlichen. Wann genau das sein wird, ist noch nicht in Stein gemeißelt. Es ist jedoch im Gespräch nach 5 Jahren den ersten NAS-Whisky auf den Markt zu bringen. Der Whisky wird den Titel „The Hearach“ tragen, den gälischen Begriff für die Einwohner von Harris. Wir dürfen uns auf einen weiteren komplexen, maritimen Westküsten-Malt freuen! Fans von Talisker, Tobermory und Oban sollten also die Augen offen halten.

Typische Aromen





WIE WIRD HARRIS WHISKY PRODUZIERT?

Harris ist eine verhältnismäßig weit abgeschlagene Insel Schottlands. Vom nördlichsten Hafen Sykes Uig benötigt man über 1,5 Stunden um über den Seeweg zur Insel zu gelangen. Wir können davon ausgehen, dass die Produktion und Versorgung der Brennerei allein bereits eine Herausforderung darstellt.

Harris produziert seit der Gründung 2015 einen eigenen Gin, der sich international großer Beliebtheit erfreut.

Das Malz für den zukünftigen Single Malt wird einen Rauchgehalt von 12-14 ppm haben. Der Draff (zu deutsch Treber) wird kostenlos an die lokalen Kühe verfüttert. Die Stammwürze ist trüb und darf über 3 bis 4 Tage in fünf hölzernen Washbacks gären. Der zukünftige Whisky wird auf kupfernen Pot Stills aus dem Hause Frilli aus Italien gebrannt. Der Fokus der Fassreifung wird auf Ex-Bourbon-Fässern liegen, einige Sherry-Fässer werden aber wohl ebenfalls eingesetzt werden.

GESCHICHTE DER HARRIS DISTILLERY

Anders als häufig in der Geschichte einer Brennerei kam die Idee zur Gründung nicht von einem Whisky-Enthusiasten, sondern von einem Musikwissenschaftler. Anderson Bakewell sorgte sich um die schwindende Bevölkerung der Insel und dachte über Wege nach, langfristige Arbeitsplätze für die lokale Bevölkerung zu schaffen. Die Wahl fiel auf eine Whisky-Brennerei in Tarbert, einem strategisch günstigem Knotenpunkt zwischen Lewis and Harris und der Isle of Skye. Das Projekt wurde mit rund 11 Millionen Pfund von staatlicher Seite unterstützt. Als Geschäftsleiter konnte Simon Erlanger, ehemaliger Marketing Director bei Glenmorangie gewonnen werden. 2014 konnte mit dem Bau begonnen werden und im September 2015 floss der ersten New Make von den Brennblasen. Andersons Idee ging offensichtlich auf, denn heute beschäftigt die Brennerei rund 30 Mitarbeiter und ist zu einem attraktiven Anlaufpunkt auf der Insel geworden.

INCHDAIRNIE

Wenn wir uns die Entwicklung des neuen Whisky-Booms ansehen, kristallisieren sich im Grunde zwei Typen von Neugründungen heraus. Expansions-Brennereien, deren vornehmliches Ziel es ist, bestehende Whiskys zu stützen und teilweise zu ersetzen und kleinere Craft-Brennereien mit dem Fokus auf Innovation und der Suche nach Alleinstellungsmerkmalen. InchDairnie hat etwas von Beidem, wengleich das Pendel wohl eher zur erstgenannten Riege schwingt. Die neue Brennerei von John Fergus & Co. Ltd. liegt mitten im Königreich Fife nördlich von Edinburgh. Und damit liegt sie voll im Trend. Fife ist eine der am schnellsten wachsenden Whisky-Regionen Schottlands. Allein zwischen 2014 und 2018 entstanden hier gleich fünf nennenswerte Whisky-Brennereien: Kingsbarns, Eden Mill, Aberargie, Lindores Abbey und InchDairnie. Anders als die zuvor genannten Brennereien hat InchDairnie eine Gesamtkapazität von 2 Millionen Liter Output pro Jahr mit Möglichkeiten zur Erweiterung. Damit zählt InchDairnie sicherlich nicht zu den „Craft-Destillieren“. Dennoch fährt die Brennerei eine Vielzahl von Innovationen und Kuriositäten auf. Wie viele der weniger bekannten, alteingesessenen Brennereien der „zweiten Reihe“ (z.B. Linkwood, Macduff, Glentauchers) produziert InchDairnie zum größten Teil für die Blended Industrie und wurde still und leise im Jahre 2015 in Betrieb genommen. Ihr Fokus liegt auf dem Thema Aromenentwicklung und Effizienz.

.....

WIE SCHMECKT INCHDAIRNIE WHISKY?

InchDairnie produziert derzeit vorwiegend Malt Whisky in Großer Menge für die Blend-Industrie unter dem Namen „Strathenry“. Ein zweiter Aspekt, weshalb wir Liebhaber uns noch eine Weile gedulden müssen, um uns einen Eindruck der Brennerei machen zu können, ist ihre Jugend. Sie hat gerade erst die Drei-Jahres-Marke hinter sich gebracht und plant den eigenen InchDairnie Single Malt erst nach über 12 Jahren Reifezeit auf den Markt zu bringen. Über das Profil des zukünftigen Single Malts ist Folgendes bekannt. Die Brennerei legt



großen Wert auf Aromenentwicklung, was man im Produktionsprozess erkennen kann. Der Rohbrand, den die Brennerei derzeit für den Single Malt herstellt, ist grasig und floral und soll später einmal einem „Spaziergang durch einen Garten durch alle Jahreszeiten“ repräsentieren. Die fruchtigen und grasigen Aromen des Brennereincharakters sollen durch Würze und süße Holznoten aus Ex-Sherry und Weinfässern ergänzt werden. Das klingt nach einer spannenden Kombination! Auch eine leicht getorfte Abfüllung ist im Gespräch. Die Brennerei wird sich außerdem an einem Roggen-Whisky versuchen, der nach schottischen Standards wohl als „Grain Whisky“ abgefüllt werden wird. Bei der verhältnismäßig großen Kapazität der Brennerei, hoffen wir auf einen weithin verfügbaren Single Malt mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Typische Aromen



WIE WIRD INCHDAIRNIE WHISKY PRODUZIERT?

Das Kuriose an InchDairnie ist die Abweichung vom klassischen Single Malt Scotch Produktionsverfahren. Bereits bei der Gerste geht InchDairnie neue Wege. Die saisonale Ernte wird mit unterschiedlichen Hefestämmen aus Bier-, Wein und Brennereihefen vergoren, was zu saisonal einzigartigen Batches führen soll. Diese werden später zu „Vintages“ also Jahrgangsabfüllungen verheiratet. Interessant wäre sicher auch eine Einzelsaison-Abfüllung. Die Brennerei verwendet nicht wie üblich Porteus oder vergleichbare Mühlen. Sie arbeitet stattdessen mit einer Hammer Mill, einer Mühle die feineren „Grist“ für den Maischeprozess produziert. Dies ist nötig, da InchDairnie mit einem seltenen Meura Mash Filter anstatt einer traditionellen Mashtun (Maischbottich) arbeitet. Nur die Brennerei Teaninich

geht noch einen derartigen Weg zur Gewinnung der Stammwürze. Die Brennerei verspricht sich eine klarere Würze, was später die fruchtigen Aromen in der Vergärung verstärken soll.

Auch bei der Destillation ist Tradition Fehlangezeige. Die beiden Pot Stills stammen aus der italienischen Kupferschmiede Frilli. Den beiden Brennblasen ist darüberhinaus eine sog. Lomond Still zur Seite gestellt. Die Lomond Still ist eine Art Hybrid-Brennblase aus klassischer Copper Pot Still und Column Still (kontinuierlicher Destillation). Sie enthält einige Kupferplatten durch die das Destillat beeinflusst werden kann. Diese experimentelle Brennblase wurde bislang auf Grund des Aufwands meist wieder aufgegeben. Scapa ist derzeit die einzige Brennerei, die mit einer Lomond Still arbeitet. Nun wird auch InchDairnie mit der Lomond Still experimentieren und diese vermutlich zur Dreifachdestillation verwenden. Wir dürfen gespannt sein!

GESCHICHTE VON INCHDAIRNIE

Ian Palmer blickt auf eine lange Karriere in der Whisky-Industrie zurück. Vor der Gründung der InchDairnie Brennerei war er Chef Manager für Glen Turner, einer Single Malt Marke ohne Brennerei-Angabe unter dem französischen Konzern La Martiniquaise, dem auch Glen Moray in der Speyside gehört. Ian Palmer sah wohl eine Chance in der „Massenproduktion“ für die großen Blended Marken, deren Zulieferer auf Grund der Verknappung der Malt-Whisky Reserven knausriger mit der Herausgabe ihrer Fässer wurden. Selbst die Malt Whisky Brennereien aus der zweiten und dritten Reihe schienen diesem Trend zu unterliegen. Mit einer Kombination aus privaten Investoren, staatlicher Förderung und eigenem Kapital brachte Ian Palmer das Projekt zielstrebig auf den Weg. Für uns Genießer und Liebhaber wird die Brennerei bis zum späten Release des ersten Single Malts um 2029 uninteressant bleiben. Sie empfängt keine Besucher und hat folglich weder einen Shop noch ein Besucherzentrum.

KINGSBARN'S

Kingsbarn's ist eine neue Lowland-Brennerei an der Ostküste Schottlands in der Grafschaft Fife. Die Brennerei liegt nahe der lebhaften Studentenstadt St Andrews, die neben der ältesten Universität Schottlands auch als „Heimat des Golfsports“ bekannt ist. Wir warten derzeit noch auf das erste offizielle Release der Brennerei. Ende 2018 sollte es soweit sein.

WIE SCHMECKT KINGSBARN'S WHISKY?

Wie bei allen Brennereien, die noch in der Reife- phase ihres Whiskys stecken, ist eine Aussage über deren Aromenprofil ungenau. Kingsbarn's plant, einen klassischen Lowland Single Malt herzustellen, der leicht und fruchtig ausfallen wird. Die Grundlage des Whiskys, den Rohbrand oder hier „Spirit Drink“ genannt, können Sie bereits bei uns bestellen und verkosten. Dies ist eine seltene Gelegenheit den unverfälschten Brennerei- charakter kennenzulernen, bevor die Fässer ihre Arbeit tun. So können wir die Entwicklung eines Malt Whiskys von der Wiege an miterleben! Für jeden Whisky-Fan eine spannende Erfahrung. Eine Verkostung des Brands bestätigt die aromatische Beschreibung der Brennerei. Wir dürfen uns auf einen neuen floralen und frisch- fruchtigen Lowland-Whisky freuen!

Typische Aromen



WIE WIRD KINGSBARN'S WHISKY PRODUZIERT?

Kingsbarn's ist eine neue Lowland-Brennerei an der Ostküste Schottlands in der Grafschaft Fife. Die Brennerei liegt nahe der lebhaften Studentenstadt St Andrews,

die neben der ältesten Universität Schottlands auch als „Heimat des Golfsports“ bekannt ist. Wir warten derzeit noch auf das erste offizielle Release der Brennerei. Ende 2018 sollte es soweit sein.

Kingsbarn's verwendet nach eigener Aussage ausschließlich Gerste aus der Region. Eine naheliegende Entscheidung, liefert doch Fife hochwertige Gerste für Whisky-Brennereien in ganz Schottland! Das Malz wird, dem leichten Lowland-Charakter entsprechend, ungetorft nach Maßgabe der Brennerei produziert. Das hochwertige Wasser bezieht die Brennerei aus einer eigenen Quelle. Für die Vergärung verwendet Kingsbarn's „Anchor“ und „SafWhiskyM1“ Hefe, die zwischen 65 und 85 Stunden in rostfreien Edelstahltanks arbeitet, während sie die Grundlage für den fruchtigen Charakter des Brands schafft. Die mittelgroßen Brennblasen aus dem Hause Forsyths in Rothes haben schmale Schultern und jeweils einen langen, nur leicht abwärts geneigten Lynearm. Derzeit produziert Kingsbarn's rund 200.000 Liter Rohbrand im Jahr, bei einer Maximalkapazität von 600.000 lpa.

Zur Reifung werden Ex-Bourbon, Ex-Port und Ex-Sherry- fässer verwendet.

Seit April 2018 haben die ersten Fässer ihre „Drei- Jahres-Marke“ überschritten. Die ersten Abfüllungen werden exklusiv für den „Founders Club“ zur Ver- fügung gestellt. Ende 2018 sollen dann die ersten Abfüllungen auf dem freien Markt erhältlich sein.

WICHTIGE KINGSBARN'S/WEMYSS WHISKYS, DIE SIE NICHT VERPASSEN DÜRFEN!

Das solide Standbein der Familie Wemyss in der Whisky Industrie bringt Kingsbarn's einen entscheidenden Vor- teil gegenüber anderen jungen Whisky Brennereien. So kann die Brennerei im Besucherzentrum bereits vor der Veröffentlichung ihres eigenen Whiskys ein reiches Sortiment an herausragenden Whiskys anbieten. Die

Blended Malts Serie (nicht zu verwechseln mit Blended Scotch!) von Wemyss mit den Abfüllungen „Spice King“ „The Hive“, „Peat Chimney“ und „Kiln Embers“ bieten allesamt tolle Einstiege in die Aromenprofile, nach denen sie benannt sind. Diese sind mit 12 Jahren Alter (40 % vol.) und ohne Altersangabe (46 % vol.) erhältlich.

Darüber hinaus füllt Wemyss hervorragende Einzel-fässer ab. Wer einmal einen einzigartigen Blick auf eine geliebte Brennerei werfen möchte, kann hier aus einer großen Vielzahl von Single Cask Abfüllungen wählen.



GESCHICHTE VON KINGSBARNES

Douglas Clement wurde in seiner Zeit als Golf Caddie regelmäßig von Kunden nach der nächstgelegenen Whisky Brennerei gefragt. So wuchs der Wunsch in ihm, die Whisky Geschichte St Andrews wiederaufleben zu lassen und sich den Traum einer eigenen Brennerei zu erfüllen. Der passionierte Whiskyfan brauchte einen liquiden Partner für das Projekt und so fand er in der Wemyss Familie, unter anderem ein unabhängiger Abfüller von Whisky, einen passenden Käufer für das Unternehmen. Da unabhängige Abfüller heute nicht mehr allein auf den Kauf fremder Fässer vertrauen, sehen wir zunehmend Partnerschaften und Fusionen von Brennereien und unabhängigen Abfüllern, wie etwa Gordon & MacPhail und Benromach, Signatory Vintage und Edradour und als junges Beispiel Ardnamurchan und Adelphi. 2011 wurde schließlich die Genehmigung erteilt ein altes Farmgebäude aus dem späten 18. Jahrhundert in eine moderne Brennerei zu verwandeln. Am St Andrews Day im November 2014 wurde das Besucherzentrum eröffnet und nach ein paar Monaten Fein-Tuning konnte der stolze Distillery Manager Peter Holroyd am 23. März 2015 das erste Fass mit New Make Spirit befüllen, das heute im Besucherzentrum der Brennerei zu bestaunen ist.



LAGG

Die Lagg Distillery wird die zweite Brennerei der Arran Distillers auf der Heimatinsel Arran. Sie wird an der Südspitze der pittoresken Insel liegen, die auch gern als „Schottland in Miniaturform“ bezeichnet wird. Nach ihrer Fertigstellung wird die Lagg Distillery ihrer Schwester-Brennerei die Produktion von rauchigem bzw. torfigem Arran Whisky abnehmen. Diese Trennung erleichtert nicht nur Arran das Leben, sie eröffnet den unabhängigen und innovativen Arran Distillers auch die Möglichkeit sich frei im Bereich des Torfrauchs zu entfalten und auszuprobieren.

.....

WIE WIRD LAGG WHISKY SCHMECKEN?

Sicher ist, dass wir es mit einem stark rauchigen Whisky zu tun bekommen werden. Das geplante Aromenprofil entspricht laut Lagg einem vollen und erdigen Whisky, der aber die Eleganz und Finesse des Arran Whiskys erhalten soll. Da Lagg die Produktion des rauchigen Arran Whisky Machrie Moor übernehmen soll, ist es gut möglich, dass die Brennerei in einigen Punkten Arran gleichen wird. Rund 50 ppm (parts per million) Rauchgehalt sind im Gespräch. Dies entspricht in etwa dem Rauchgehalt von Ardbeg und Laphroaig.

Typische Aromen



WIE WIRD LAGG WHISKY PRODUZIERT WERDEN?

Lagg wird stark rauchigen und torfigen Whisky im Fokus haben. Whisky Experten diskutieren bereits länger auch beim Torf das Thema „Terroir“, dem regionalen Einfluss auf die Aromen. Dies macht Sinn, ist doch Torf ein



natürliches Produkt, das regionales Pflanzenmaterial aus vielen Jahrhunderten in sich trägt.

Lagg will daher mit Torf aus unterschiedlichen Regionen und vermutlich sogar Ländern experimentieren.

Zusätzlich plant die Brennerei den Einfluss unterschiedlicher Hefestämme zu erforschen. Dies ist in der schottischen Whisky Industrie bisher einzigartig und lässt auf spannende neue Aromen hoffen.

Derzeit ist eine Kapazität von 500.000 Litern im Jahr geplant. Die Arran Distillers scheinen also trotz dem Neubau ihrem Ansatz „klein aber fein“ treu zu bleiben.

.....

GESCHICHTE DER LAGG DISTILLERY

Im 18. und 19. Jahrhundert war die Insel Arran eine Hochburg der Schwarzbrenner und Whisky-Schmuggler. Der illegal gebrannte Whisky der Insel war angeblich besonders gefragt. Im kleinen Örtchen Lagg gab es von 1825 bis 1840 bereits eine gleichnamige Brennerei. Nachdem diese schließen musste, florierte die Schwarzbrennerei weiter. Nach knapp 160 Jahren ohne legale Brennerei brachten die Arran Distillers 1995 Whisky zurück auf die Insel.

Arran war, historisch betrachtet, ein mutiges Projekt.



In den 1990er Jahren erholte sich die Whisky-Industrie gerade erst von einer Überproduktion und dem damit verbundenen Preisverfall in den 80er Jahren. Dies hatte die Schließung einiger Brennereien zur Folge. Dennoch setzte sich das Projekt von Harold Currie durch und so ist Arran eine der wenigen übrigen unabhängigen Brennereien Schottlands!

Heute leben wir in einem Zeitalter des Whisky-Booms und der Bau der neuen Lagg Distillery ist „Einer unter Vielen“. Arran hat bislang einen guten Riecher bewiesen, so bleibt zu hoffen, dass auch das neue Projekt von Erfolg gekrönt ist. Der Bau der Lagg Distillery begann 2017 mit der Errichtung der Lagerhäuser, die Heimat für Arran und Lagg Fässer gleichermaßen werden sollen. Im Frühjahr 2019 soll die Brennerei fertig gestellt werden und für Besucher zugänglich sein.

.....



ANZEIGE

SIGNATORY
S
VINTAGE

**WE LET THE
WHISKY SPEAK
FOR ITSELF!**

LINDORES ABBEY

Wohl kaum eine Whisky-Brennerei steht auf so geschichtsträchtigen Grund und Boden wie die neue Lindores Abbey Distillery auf der Grenze zwischen Lowlands und Highlands im Osten Schottlands.

Grund dafür sind die „Exchequer Rolls“ aus dem Jahre 1494. Dort ist festgehalten, dass der in Lindores Abbey ansässige Benediktiner-Mönch Friar John Cor „im Auftrag des Königs, acht Bollen Malz zur Herstellung von Aqua Vitae“ bestellte. Dieser Eintrag belegt nicht nur das Brennen gemälzter Gerste zum „Wasser des Lebens“ vor über 500 Jahren, es enthält auch Hinweise auf den großen Maßstab mit dem produziert wurde. Man geht davon aus, dass aus der angegebenen Menge rund 400 Flaschen Aqua Vitae destilliert werden konnten. Dieser Eintrag im Steuerregister ist die erste uns bekannte schriftliche Erwähnung von Whisky in Schottland.

Daher wird Lindores Abbey auch als „die Geburtsstätte des Scotch Whiskys“ bezeichnet. Hier keine Whisky-Brennerei vorzufinden grenzt also fast an ein Sakrileg! Seit 2017 wird auf dem heiligen Boden wieder destilliert.



WIE SCHMECKT LINDORES ABBEY WHISKY?

Die Brennerei produziert einen leicht getorften Lowland Malt Whisky, der aus lokaler Gerste der angegliederten Farm gebrannt wird. Neben dem Single Malt Whisky wird ebenfalls „Aqua Vitae“ hergestellt, in Anlehnung an die Geschichte des Klosters. Hierzu wird ein Teil des Rohbrands, der für den späteren Single Malt erzeugt wird mit regionalen Kräutern versetzt. Diese Methode, wie sie im 14. und 15. Jahrhundert praktiziert wurde, wird daher dem „Aqua Vitae“ aus der Zeit von Friar John Cor sehr nahe kommen. Es ist nicht abschließend geklärt, ob bereits damals Eichenfässer zur Reifung von Destillaten verwendet wurden. So können wir bei Lindores Abbey eine aromatische Zeitreise machen. Dies ist außerdem eine willkommene Abwechslung zum „Startup-Gin“ wie ihn viele junge Whisky Brennereien derzeit anbieten.

Typische Aromen



WIE WIRD LINDORES ABBEY WHISKY PRODUZIERT?

Das Getreide für die Whisky Produktion stammt von der Farm des Besitzers Drew McKenzie Smith. Das macht Lindores Abbey neben Ballindalloch (Speyside) und Arbikie (Highlands) zu einer der wenigen „Single Estate“ Destillieren Schottlands. Wie viele der „jungen Wilden“ hat auch Lindores Abbey einen innovativen Ansatz in der Produktion. In den traditionellen hölzernen Washbacks darf der Wash 72 Stunden gären, bevor er destilliert wird. Die Brennerei beherbergt drei Pot Stills aus dem Traditionshaus Forsyths, eine Wash Still (mit 10.000 Litern Kapazität) und zwei kleinere Spirit Stills mit je 3.500 Litern Kapazität. Lindores verspricht

sich durch die kleineren Pot Still einen höheren Kupferkontakt des Alkoholdampfes im Verhältnis zu größeren Brennblasen. So sollen unbequeme Aromen gebunden werden und einen weichen Rohbrand erzeugen. Wir dürfen sehr gespannt auf das Ergebnis sein, nicht zuletzt weil Whisky Koryphäe Dr. Jim Swan kurz vor seinem Tod 2017 an dem Projekt beteiligt war. So wird die Brennerei ebenfalls mit innovativen Temperaturregulatoren in den Lagerhäusern arbeiten. Eine Methode, die bislang kaum in Schottland angewendet wird.

.....



GESCHICHTE VON LINDORES ABBEY

Lindores Abbey Geschichte geht zurück bis ins 12. Jahrhundert in dem das Kloster vom Earl of Huntingdon gegründet wurde. Im Jahre 1912 kaufte John Howison das Anwesen, das die Ruine des Klosters und die nahegelegene Farm einschließt. Heute gehört das Anwesen seinem Urenkel Drew Mckenzie und seiner Frau Helen. Drew Mackenzie hatte schon viele Jahre mit dem Gedanken gespielt, auf dem geschichtsträchtigen Boden eine Brennerei zu bauen. 2013 schließlich fanden sich europäische Investoren, die das 10 Millionen Pfund schwere Projekt finanzierten. Der Bau einer Brennerei auf archäologisch derart wertvollem Boden führte zwangsläufig zu gewissen Komplikationen. Beim Bau wurde eine 18 Meter lange alte Klostermauer freigelegt, was den Bau bis ins Jahr 2016 hinaus zögerte.

In einem Radio-Interview sprach Drew Mckenzie von seinem Plan, ein hochwertiges Besucherzentrum zu entwickeln und neben der Brennerei auch die Klostergärten zu restaurieren. Eine naheliegende Entscheidung an einem Ort, der als „Geburtsstätte des Scotch Whiskys“ bezeichnet wird. Man wolle sich aber nicht auf der historischen Bedeutung des Ortes ausruhen und alles daran setzen, einen Weltklasse Spirit zu erzeugen, damit der spätere Single Malt den hohen Erwartungen gerecht wird. Dass große Bemühungen in den Entwurf des Destillats gesteckt wurden, ist an der Beteiligung des Whisky Experten Dr. Jim Swan zu sehen. Blicken wir also mit Vorfreude auf die Zeit nach 2020, wenn Lindores erster Whisky die Drei-Jahres-Marke überschreitet. Wann der erste Lindores Abbey Single Malt jedoch in Flaschen abgefüllt wird, ist noch nicht bekannt.

.....

LONE WOLF

Das Motto der Lone Wolf Distillery könnte ebenso gut „Regeln sind dazu da, um gebrochen zu werden“ heißen. Das Distillery-Projekt der erfolgreichen Brew-Dog Company mit Punk-Rock Image, plant alle Zäune in Sachen Tradition einzureißen und eine große Bandbreite an Spirituosen zu produzieren. Die Brennerei nahe Aberdeen soll ein Spielplatz für Experimentierfreude werden. Welche der Produkte am Ende von der Scotch Whisky Association als „Whisky“ anerkannt werden, steht noch in den Sternen. Sicher ist jedoch, dass wir von Lone Wolf einiges erwarten dürfen, nur nicht „just another whisky“. Auf der Website von Lone Wolf ist zu lesen „The wolf is here. Nothing will ever be the same again.“ – „Der Wolf ist da. Nichts wird je wieder so sein wie zuvor“.

.....

WIE SCHMECKT LONE WOLF WHISKY?

Die Frage, wie Lone Wolf Whisky schmecken wird, ist zum Entstehungszeitpunkt dieses Artikels leicht zu beantworten. Wir wissen es nicht. Lone Wolf möchte sich bei aller Experimentierfreude ausreichend Zeit lassen, einen qualitativ hochwertigen Brand für ihren eigenen Single Malt zu kreieren. Die Brennerei will nicht penibel darauf achten, ob am Ende jedes Produkt als Whisky bezeichnet werden darf, dennoch soll Whisky ein wesentlicher Bestandteil der Produktion werden. Folglich wird die progressive Brennerei vorerst keine andere Wahl haben, als die Regeln für Scotch Whisky so weit es geht einzuhalten. Dies bedeutet beispielsweise, dass ihre Rye-Whiskys als Grain-Whisky deklariert werden und der Single Malt aus 100 % gemälzter Gerste gebrannt werden muss.

Vorerst wird der Markt mit kreativen Spirituosen-Varianten wie „Lone Wolf Single Malt Barrel Aged Vodka“ versorgt. Dieser Vodka wurde aus 100 % gemälzter Gerste gebrannt und für 11 Monate im Eichenfass gereift. Selbstverständlich bietet Lone Wolf auch einen hauseigenen Gin an, wie den „Lone Wolf Gunpowder Gin“ mit allerlei orientalischen Aromen. Wer im wahrsten Sinne nach einem flüssigen Dessert





sucht, kann sich am Lone Wolf Cranachan Vodka versuchen, der nach Vorbild des schottischen Burn Supper Desserts kreiert wurde.

WIE WIRD LONE WOLF WHISKY PRODUZIERT?

Lone Wolf experimentiert. Und zwar an jeder erdenklichen Stelle des Produktionsprozesses. Angefangen beim Malz, das sowohl über Torf als auch über Kirsch- und Apfelholz gedarrt werden soll. Steven Kearsley, ehemals tätig für unterschiedliche Diageo Brennereien, ist ein großer Fan amerikanischer Whiskys und wird mit unterschiedlichen „Mash-Bills“ (Getreidezusammensetzungen) experimentieren, wie dies in den USA üblich ist. Da in Schottland klar in Single Malt (100 % gemälzte Gerste) und Grain Whisky (jede andere Getreidesorte bzw. Mischung) unterschieden wird, ist dies eine recht neue Praxis. Der Grain und Single Grain Whisky spielte bislang in der Industrie lediglich die zweite Geige als Grundlage für die Massenware Blended Scotch Whisky. Dies soll sich mit den Craft-Whiskys von Lone Wolf ändern.

In Sachen Single Malt ist Steven Kearsley, im Gegensatz zu vielen seiner „New Age Distillery“ Kollegen ein Skeptiker beim Thema „Provenance“, also der Herkunft des Getreides. Er glaubt nicht an den regionalen Einfluss auf das Getreide. Er interessiert sich eher für die Einflussmöglichkeiten im Reifeprozess. Hier möchte er den Einfluss der Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Druckverhältnisse erforschen. Auch beim Holz und der Fassauswahl will sich die Lone Wolf Brennerei nicht beschränken lassen. Bislang ist Eichenholz in Schottland die Regel, da nur dann das Produkt als Whisky bezeichnet werden darf. Nachdem sich Lone Wolf aber von diesem Dogma verabschiedet hat, werden wohl auch unterschiedliche Hölzer zum Einsatz kommen.

Dreimal dürfen Sie raten, wie es sich mit den Brennblasen verhält. Richtig. Ein Chemiebaukasten für



Erwachsene. Theoretisch gibt es zwei Pot Stills mit je 3000 Litern Fassungsvermögen. Die eine, ein Alptraum für jeden Kupferschmied, hat jedoch gleich drei Reflux-Bälle, die andere mit einer herkömmlichen Form. Die zweite Still ist jedoch an ein komplexes Kondensator-System angeschlossen, das eine Vielzahl an Möglichkeiten zur Einflussnahme eröffnet. Für den Vodka steht außerdem eine Column Still bereit. Und damit nicht genug. Desweiteren steht eine 600 Liter Gin Still und eine 50 Liter Experimentier-Brennblase bereit.

GESCHICHTE DER LONE WOLF DISTILLERY

Der Mutterkonzern Brew Dog wurde 2007 von James Watt und Martin Dickie gegründet. Die unabhängige Brauerei legte eine steile Karriere hin und ist heute nicht nur die größte unabhängige Brauerei, sondern auch der am schnellsten wachsende Getränkekonzern des Landes. 2014 fiel die Entscheidung eine eigene Brennerei nahe Aberdeen zu bauen. Als Distillery Manager konnte Steven Kearsley gewonnen werden, der zuvor bei Diageo unter anderem für Teaninich, Benrinnes und Linkwood verantwortlich war.

Distilleries of Scotland

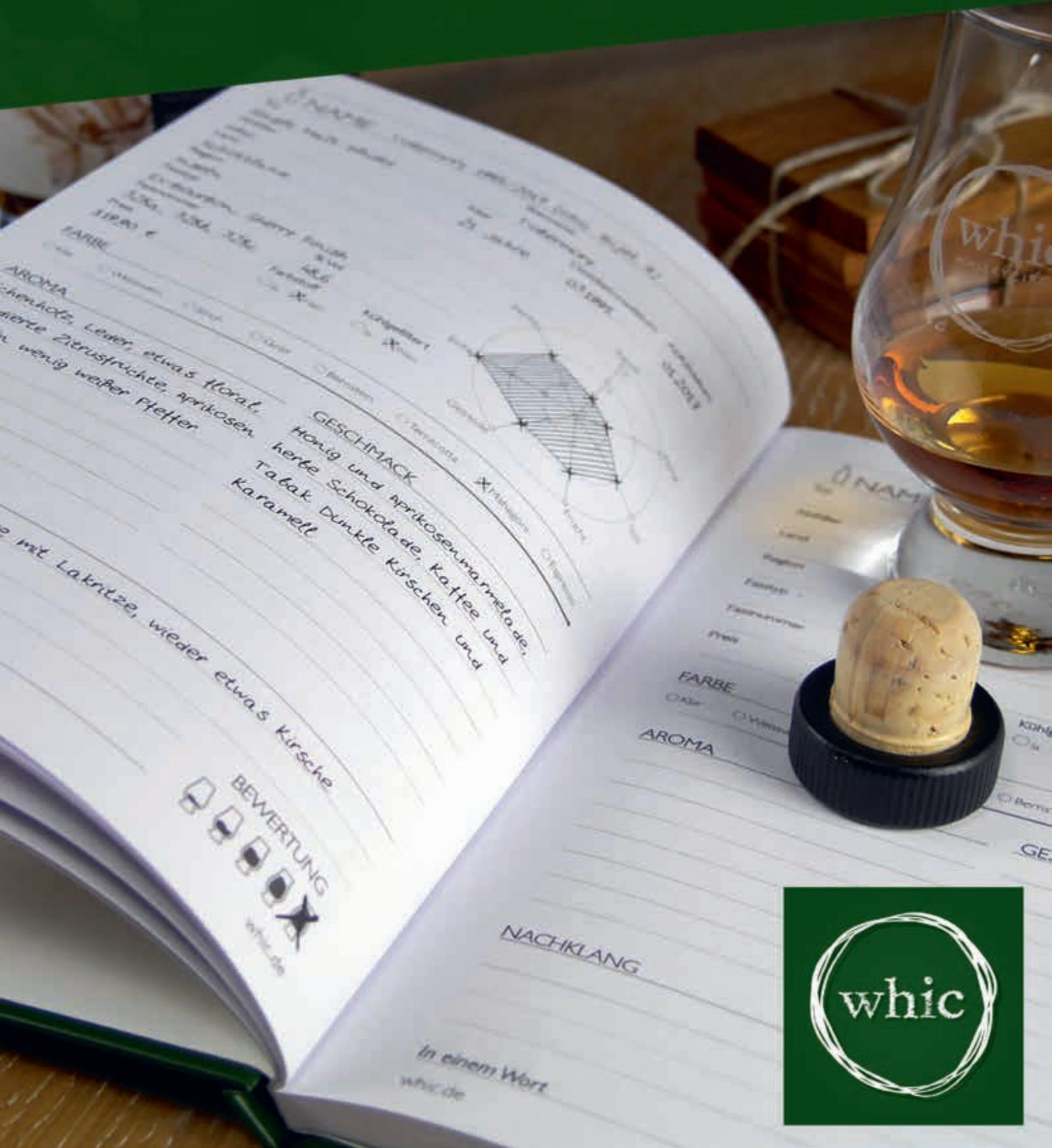


Distilleries of Scotland Landkarte (Leinwand auf Keilrahmen)

Aromen sind flüchtig:

Bringen Sie Ihre Whiskyerfahrung zu Papier und machen Sie flüchtige Eindrücke unsterblich. Mit ihrem eigenen Tasting Book:

 go.whic.de/wms-tasting-book



NCN'EAN

Ncn'ean („Nich-ni-en“ oder „Nick-ni-en“ ausgesprochen) ist eine junge Brennerei an der Westküste Schottlands auf der Halbinsel Morvern. Mitten in den malerischen Highlands blickt sie auf den Sound of Mull und bei guter Sicht ist die Nachbar-Brennerei in Tobermory zu sehen. Ncn'ean ist die erste schottische Whisky Brennerei die ein Bio-Zertifikat nach Demeter BDA Standard (biodynamic agriculture) erhalten hat und produziert ausschließlich Bio-Whisky. Nicht nur deswegen ist Ncn'ean eine außergewöhnliche Brennerei. Inhaberin Annabel Thomas benannte die Brennerei nach „Neachneohain“, einer Hexenkönigin der gälischen Folklore, die zugleich als „Königin der Spirituosen“ galt. Der feminine Geist der Brennerei ist deutlich zu spüren und in der Männer-Domäne Whisky eine erfrischende Abwechslung. Die Brennerei steht im wahrsten Sinne im Einklang mit der Natur und setzt neue Standards in Sachen Umweltverträglichkeit. Es gibt also mehr als genug Gründe Ncn'ean fest im Auge zu behalten und sich auf den ersten Bio Single Malt zu freuen!

WIE WIRD NCN'EAN WHISKY SCHMECKEN?

Bei Ncn'ean dürfen wir uns auf einen leichten und fruchtigen Highland Whisky freuen. Der Ausbau findet in Ex-Bourbon und Ex-Rotweinfässern statt.

Es ist sehr wahrscheinlich, dass der Whisky von Ncn'ean bereits in jungen Jahren zu überzeugen weiß, nachdem die Brennerei eines der letzten Projekte des 2017 verstorbenen Dr. Jim Swan gewesen ist. Jim Swan galt als Koryphäe im Bereich des Feintunings der Pot Stills und Brennereien mit denen er arbeitete, zeichnen sich durch hervorragende Produkte aus.

Typische Aromen





WIE WIRD NCN'EAN WHISKY PRODUZIERT?

Wie eingangs erwähnt legt Ncn'ean großen Wert auf Nachhaltigkeit und eine hohe Umweltverträglichkeit. Der Biomasse-Boiler der Brennerei liefert Hitze und Energie und wird mit lokal produziertem Holz-Splitt beheizt. Zur Produktion wird ausschließlich Bio-Gerste herangezogen. Im Produktionsprozess wird Wert auf Qualität statt Quantität gelegt, was im langsamen Maischen, Gären und einem sparsamen „Middle-Cut“ zu erkennen ist. Die Fermentations-Zeit beträgt zwischen 65 und 115 Stunden (Industrie-Minimum liegt bei 48 Stunden). Darüber hinaus wird mit unterschiedlichen Hefestämmen experimentiert, auf der Suche nach neuen Aromenprofilen. Die Rest-Hitze aus der Destillation wird zur Temperaturkontrolle der Lagerhäuser genutzt. Auch diese Innovation wurde von Jim Swan mit initiiert und wird in Schottland bislang kaum angewendet. Leider konnte Dr. Swan die Befüllung des ersten Fasses der Brennerei nicht mehr miterleben, nachdem er zwei Wochen zuvor verstorben war. Seine Experimentierfreude und Originalität bleiben der jungen Brennerei aber erhalten und werden sicher zu spannenden Ergebnissen führen.



GESCHICHTE VON NCN'EAN

2002 kauften die Eltern von Annabel Thomas das Drimnin Anwesen auf dem später die Brennerei entstehen sollte. Es musste eine Menge Arbeit in das Anwesen gesteckt werden. Zehn Jahre später wurde in ehemaligen Bauernhäusern das Projekt, das mit dem Namen Drimnin Distillery gestartet hatte, schließlich umgesetzt. 2013 begann die Planungsphase und nach der Suche nach Investoren und einem staatlichen Zuschuss von 513.000 £ konnte es schließlich an den Bau gehen. Im März 2017 öffnete Ncn'ean seine Tore und ist zweifelsfrei ein signifikanter Zugewinn für die kleine Highland-Gemeinde.

RAASAY

Die Distillery of Raasay ist auf der gleichnamigen Insel der inneren Hebriden gelegen. Sie ist die erste legale Brennerei der Nachbarinsel von Skye und ist Teil der 2014 gegründeten R&B Distillers Ltd.

WIE SCHMECKT RAASAY WHISKY?

2020 wird voraussichtlich der erste Raasay Single Malt Whisky aus eigener Produktion erscheinen. Die Brennerei strebt dabei einen leicht rauchigen Stil an. Bis dahin erscheint eine Reihe an Konzept-Malts, die unter dem passenden Namen „While We Wait“ erscheinen. Diese While We Wait limited Releases sollen einen Vorgeschmack zu dem liefern, was man zukünftig bei Raasay erwarten kann: leichte Rauchnoten umspielt von süßen Fruchtnoten, abgerundet durch cremige Vanille und schöne Eichenwürze.

Typische Aromen



WIE WIRD WHISKY BEI RAASAY PRODUZIERT?

Die Destillerie bezieht ihr Wasser aus einer Quelle keltischen Ursprungs. Durch das besondere Klima und den geologischen Aufbau der Insel ist das Wasser sehr hart und damit voll geschmacksbringender Mineralien. Denn das Wasser fließt erst durch vulkanisches Gestein, bevor es in der Quelle ankommt. Dieses Wasser wird nicht nur in jedem Schritt der Destillation verwendet, sondern auch später, wenn der Alkoholgehalt durch die Beigabe von Wasser gedrosselt wird. Neben dem hohen Mineraliengehalt ist eine weitere Besonderheit die lange Fermentation von durchschnittlich 115 Stunden. Dadurch wird der Newmake besonders fruchtig. Mit





einer Wash Still (5000 Liter) und einer Spirit Still (3600 Liter) kommt die Brennerei auf eine Produktionskapazität von 94.000 Liter reinen Alkohols. Die kupfernen Brennblasen kommen aus dem Traditionshaus Frilli in Italien. Der frisch gebrannte Newmake wird in dreierlei unterschiedlichen Fasstypen gelagert. Unter anderem in toskanischen Rotweinfässern von einem Weingut unweit der Frilli Anlage. Die Lagerung erfolgt auf der Insel selber, sodass das besonders regenreiche Wetter der Insel auf den Whisky Einfluss nehmen kann und damit auch den Charakter des Inselmalts mitformt. Da Raasay einen leicht rauchigen Whisky produziert, wird Torf benötigt. Dieser kommt direkt von der Insel. Zukünftig soll auch zumindest ein Teil der verwendeten Gerste von der Insel Raasay selbst kommen. Dafür arbeitet die Destillerie eng mit lokalen Bauern zusammen und experimentiert mit unterschiedlichen Gerstensorten.

GESCHICHTE DER RAASAY BRENNEREI

Zwar wurde - wie so oft in Schottland - bis mindestens 1850 illegal auf der kleinen Insel Raasay schon Whisky gebrannt, doch damit ist die 2016 erbaute Isle of Raasay Distillery die erste offizielle Brennerei der Insel.

Raasay Distillery ist Teil der R&B Distillers Limited, die von Alasdair Day und Bill Dobbie 2014 gegründet wurde. 2016 erhielten sie eine Baugenehmigung für die Brennerei und bereits im September 2017 floss der erste Newmake. Das einstige Hotel Borodale House wurde von R&B Distillers 2015 erworben und der viktorianische Bau als Besucherzentrum der Brennerei umfunktioniert.



STRATHEARN

Strathearn in den südlichen Highlands gilt als die erste „Mirco-Distillery“ Schottlands. Mit rund 18.000 Litern Whisky-Produktion im Jahr ist Strathearn um ein Vielfaches kleiner als Edradour in Pitlochry, die viele Jahre als die kleinste Brennerei Schottlands galt. Eben dieser Micro-Ansatz macht Strathearn aber auch interessant. Die hohe Experimentierfreude der Brennerei wird in den kommenden Jahren zu einigen spannenden Ergebnissen führen. Hoffen wir also, dass es ausreichend Flaschen der neuen Brennereien nach Deutschland schaffen! Neben Whisky produziert Strathearn eine Reihe spannender Spirituosen wie verschiedene Gin-Varianten, Rum und Cider Brandy.

WIE SCHMECKT STRATHEARN WHISKY?

Über das Brennereiprofil von Strathearn ist derzeit wenig bekannt. Es wird auch dahingehend schwierig werden dies zu verallgemeinern, da die Brennerei einen so experimentellen und abwechslungsreichen Ansatz fährt, dass wir vermutlich eine große Bandbreite an Aromen in den fertigen Whiskys erwarten dürfen. Die extrem kleine Produktionskapazität trägt ebenfalls dazu bei, dass einzelne Single Cask Releases wahrscheinlicher sind, als eine uniformierte Standardabfüllung. Schwankungen und Varianzen in Sachen Aromen sind damit vorprogrammiert.

Wir wissen, dass Strathearn sowohl getorften (35 ppm) als auch ungetorften Brand produziert und eine Vielzahl unterschiedlicher kleiner Fässer zwischen 50 und 100 Litern zur Reifung verwendet. Durch die Reifung in diesen kleineren Fässern wird der erste junge Whisky bereits eine ordentliche Aromenfracht abbekommen. Wir dürfen also gespannt sein!





WIE WIRD STRATHEARN WHISKY PRODUZIERT?

Die Micro-Brennerei in der Nähe von Perth brennt auf zwei Alambic Stills aus der galizischen Kupferschmiede Hoga in Spanien. Diese kleinen Brennblasen mit Kapazitäten von 1000 und 500 Litern werden unter anderem für die Produktion Eau de Vie und Cognac verwendet. Auch in der Craft-Whisky-Szene findet diese Pot Still Variante mehr und mehr Anklang. Auch Eden Mill (nähe St Andrews) brennt auf den Alambics und Stauning in Dänemark nutzte diese als preiswerten Produktions-Einstieg. Da auf den Brennblasen von Strathearn sowohl Gin als auch Whisky gebrannt wird, steht von den hypothetischen 30.000 Litern Jahreskapazität nur etwa 18.000 Liter für den Whisky zur Verfügung.

Wie einige andere Craft-Destillieren experimentiert auch Strathearn mit anderen Holz-Arten als Eiche. Nach schottischem Regelwerk darf aber nur „Scotch Whisky“ genannt werden, was zuvor in Eichenfässern reifte und so wird Strathearn ihr Produkt aus anderen Holzsorten schlicht als „Uisge Beatha“, dem gälischen Begriff für „Wasser des Lebens“ oder schlicht „Whisky“, veröffentlichen.

Als Grundlage für den Malt Whisky verwendet Strathearn Maris Otter und Bere Gerste, die zwar einen geringeren Ertrag bringen, jedoch laut Aussage der Brennerei aromatische Vorzüge haben.



GESCHICHTE VON STRATHEARN

Die Idee eine eigene Whisky-Brennerei zu bauen entstand angeblich 2010 auf dem Fringe Festival in Edinburgh. Tony Reeman-Clark Inhaber, Gründer und Distiller gleichermaßen gründete Strathearn 2013, nachdem er auf eine lange erfolgreiche Karriere in der IT-Branche zurückblicken konnte.

Interessant und gleichzeitig pfiffig war die Lösung des „Preis-Problems“ des ersten Strathearn Release. Neue Brennereien stehen vor der großen Frage, welches Preisschild sie ihrem neuen Whisky verpassen sollen. Ist der Whisky zu günstig, ärgert man sich hinterher, ist er zu teuer schadet das dem Image der Brennerei. Eine elegante Lösung mit gleichzeitiger Gewinnmaximierung war die Versteigerung der ersten 100 Flaschen 2016, die schlussendlich mit einem durchschnittlichen Preis von amtlichen 333 £ pro Flasche verkauft wurden.



TORABHAIG

Bei der Flut an neuen innovativen Brennereien die um Alleinstellungsmerkmale ringen, ist es beinahe eine erfrischende Abwechslung wieder einmal eine „klassische“ Malt Whisky Brennerei die Bühne betreten zu sehen. Das „bh“ in Torabhaig wird wie ein weiches „v“ ausgesprochen, ähnlich bei „Bunnhabhain“, also „Toraväig“. Nachdem Talisker so viele Jahre allein über die Insel Skye gewacht hat, bekommt sie nun mit Torabhaig Verstärkung. Mit ihrer günstigen Lage zwischen dem Fähranleger von Mallaig nach Skye und der Skye-Bridge wird sie sicherlich eine florierende Touristen-Attraktion werden. Dabei tritt die junge Brennerei selbstbewusst in die Fußstapfen anderer Insel-Brennereien wie Talisker, Tobermory und Arran. Sie wird einen klassischen rauchigen Insel-Malt produzieren. Hoffen wir, dass sich die bodenständige Herangehensweise der Brennerei durchsetzen wird.

WIE SCHMECKT TORABHAIG WHISKY?

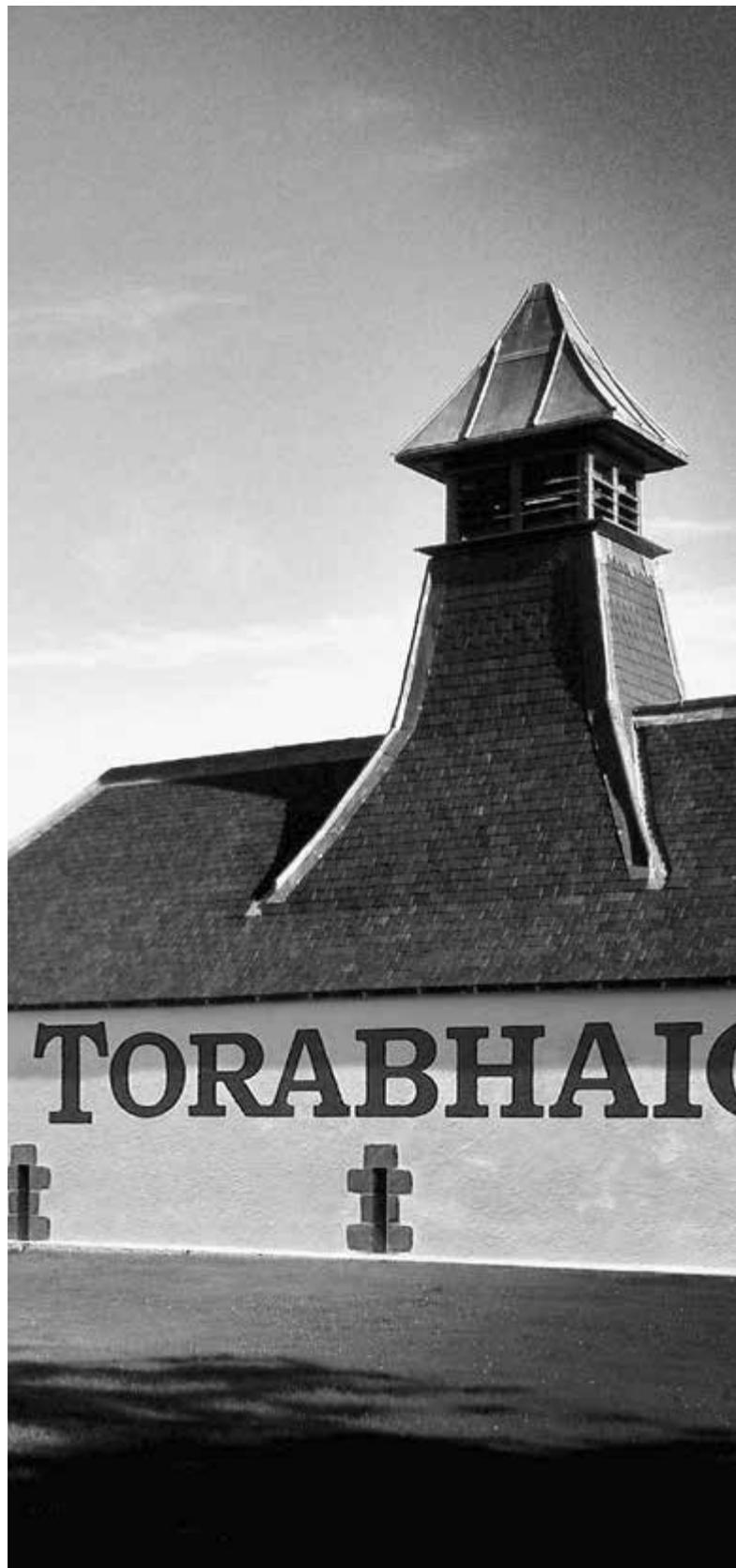
Torabhaig wird einen klassischen fruchtigen, mittel- bis stark-getorften Insel Whisky herstellen. Die Brennerei möchte sich voll auf Single Malt konzentrieren und vorerst nichts für die Blend-Industrie abgeben. Ob dies langfristig machbar ist, wird vermutlich die Qualität des fertigen Single Malts entscheiden.

Typische Aromen



WIE WIRD TORABHAIG WHISKY PRODUZIERT?

Torabhaig geht den klassischen Weg der Malt Whisky Produktion in Schottland. Das Malz mit einem



Rauchgehalt zwischen 30 und 50 ppm (hierzu haben wir unterschiedliche Angaben erhalten) wird in einer stählernen Mashtun mit Kupferdeckel zur Stammwürze ausgewaschen. Die acht hölzernen Washbacks bestehen aus Douglas-Fichte und halten die Würze rund 72 Stunden zur Vergärung. Anschließend wird auf den beiden klassischen Kupferbrennblasen aus der schottischen Kupferschmiede Forsyths gebrannt. 5.000 Liter fasst die Wash Still und 3.600 Liter die Spirit Still. Die Gesamtkapazität lag 2017 bei 250.000 Litern Output und wird 2018 auf rund 500.000 Liter erhöht. Diese Methode wird in beinahe allen derzeitigen Malt Whisky Brennereien angewandt und offensichtlich mit Erfolg. Hoffen wir also, dass sich Torabhaig der Reihe erfolgreicher traditioneller Brennereien anschließen kann und wir uns auf einen neuen süffigen maritimen Insel-Malt freuen dürfen!



GESCHICHTE VON TORABHAIG

Der Vater der Torabhaig Brennerei ist Sir Iain Noble, Gründer der Noble Grossart Handelsbank. Sir Noble hatte eine große Leidenschaft für die gälische Sprache und Kultur, weshalb er sich auch im Scotch Whisky – Bereich für deren Erhalt engagierte. 1976 gründete er den unabhängigen Abfüller Pràban na Linne (Gälische Whiskys), die beispielsweise die Blended Whiskys Mac Na Mara und Té Bheag produzieren. Sein Plan war, einen alten Farmgebäude-Komplex in eine Brennerei zu verwandeln. Leider starb Sir Iain Noble 2010 bevor er sein Vorhaben in die Tat umsetzen konnte. Er hatte jedoch vor seinem Tod die Erlaubnis für den Bau der Brennerei erhalten. Der niederländische Konzern Marussia Beverages hatte zeitgleich geplant eine Brennerei auf der Insel zu bauen und konnte so die Arbeit von Sir Noble fortsetzen. Mit den neu gegründeten Mossburn Distillers übernahm das Unternehmen den Bau und die Fertigstellung der Brennerei. Die alten Farmgebäude wurde über 3 Jahre hinweg renoviert und die Whisky Produktion konnte 2017 beginnen. Die Brennerei liegt in einer traumhaften Location am Meer und ist auch vom Gebäudekomplex



wunderschön anzusehen. Wie die Insel-Geschwister auf Islay trägt Torabhaig stolz den Namen der Brennerei in schwarzen Lettern auf der weißen Front des Gebäudes.

TOULVADDIE

Toulvaddie ist eine junge Craft-Destillerie in den nördlichen Highlands Schottlands in Ross-Shire. Die Gründerin Heather Nelson hat ihren Hintergrund in der Landwirtschaft und möchte die erste von einer Frau gegründete Whiskybrennerei seit 200 Jahren ins Leben rufen. Toulvaddie wird auf dem Gelände einer alten Air Force Base auf der Halbinsel Fearn, nahe der Glenmorangie und Balblair Distillery stehen.

Die Brennerei finanziert sich gänzlich aus eigenem Kapital und den Erlösen aus dem „Founders Club“ und Fassverkäufen.



WIE WIRD TOULVADDIE WHISKY PRODUZIERT?

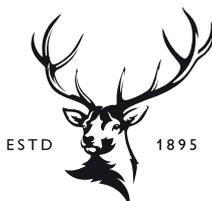
Das Einzige, was wir derzeit über die Produktion des zukünftigen Toulvaddie Whiskys sagen können, ist, dass er auf Alambic Stills (wie auf der Website abgebildet) gebrannt wird. Diese Brennblasen aus dem spanischen Hause Hoga sind beliebt in der schottischen Craft-Whisky-Szene, da sie deutlich günstiger und kleiner sind, als die schottischen Verwandten aus der Kupferschmiede Forsyths. Strathearn (Ost-Highlands) und die Nachbarn von Toulvaddie in der Dornoch Distillery, brennen ebenfalls auf diesem Typ. Vermutlich wird Toulvaddie, wie die beiden genannten Craft-Destillieren ca. 30.000 Liter Alkohol pro Jahr produzieren. Es soll ausschließlich Whisky produziert werden, ein Gin oder andere Spirituosen zum „Überbrücken“ sind nicht geplant.

Prognosen über den Charakter des zukünftigen Whisky können wir derzeit noch nicht machen.



The wood makes the whisky.

For over 120 years, Gordon & MacPhail has carefully matched spirit with oak. This interaction is the key moment in the maturation process, where our meticulously crafted casks hold a spirit until it is ready to be released as single malt Scotch whisky. We have learned from our vast experience that *the wood makes the whisky*.



**GORDON &
MACPHAIL**

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

TWIN RIVER (DEESIDE DISTILLERY)

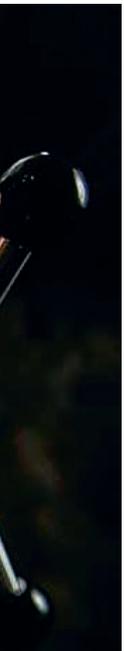
Twin River könnte man als eine „work in progress“ Brennerei bezeichnen. Sie gehört in die Kategorie „Craft Distillery“ und produziert derzeit noch auf dem Gelände der Banchory Deeside Brewery. Wie viele der jungen Craft Destillieren fährt Twin River einen experimentellen Ansatz. Das Knowhow aus der Brauerei miteinzubinden liegt nahe und so spielt Twin River beispielsweise mit unterschiedlichen Malzsorten. Twin River plant bereits nach drei Jahren den ersten Single Malt auf den Markt zu bringen. Unterschiedliche Methoden, wie Mikro-Reifung in kleinen Fässern, sollen dem jungen Whisky zu einer beschleunigten Reifung verhelfen. Wir können gespannt auf die ersten Ergebnisse dieser „New Age“ Destillerie sein.

WIE SCHMECKT TWIN RIVER WHISKY?

Eine Prognose über das finale Produkt ist derzeit nicht möglich. Die Brennerei plant aber unterschiedliche Spirituosen wie Gin und Whisky zu brennen. Bisher konnte der Newcomer mit ihrem „Twin River Uncut Gin“, einem der hochprozentigsten Gins der Welt mit 77% Vol., Aufsehen erregen.

Im Whisky-Bereich wurde bislang ein Single Malt auf Chocolate Malt-Basis gebrannt. Zur Reifung werden unter anderem 55 Liter Octaves herangezogen, um eine schnellere Aromenabgabe zu erreichen. Wie das Ergebnis schmecken wird, können wir frühestens ab 2020 erfahren.





WIE WIRD TWIN RIVER WHISKY PRODUZIERT?

Derzeit brennt Twin River ihren Whisky in den Gebäuden der Banchory Deeside Brewery. Bislang wurden 200.000 £ in das Projekt investiert. Es soll aber eine eigene Brennerei mit Besucherzentrum geben. Hierfür werden 1,4 Millionen £ durch Crowd Funding und Fassverkäufe gesammelt. Die Brennerei verwendet keine klassischen Pot Stills, sondern sog. iStills, die speziell für Craft-Destillieren entwickelt wurden.

Das im Bar-Bereich verankerte Team will ein Rye Spirit nach amerikanischem Vorbild produzieren. Hierbei wird eine Methode zur Beschleunigung der Reifung angewendet indem weitere getoastete Eichenholzteile dem Fass hinzugefügt werden. Dadurch kann das Produkt kein Scotch Whisky werden, da dies nach schottischen Regularien unzulässig wäre. Die USA sollen ein potentieller Absatzmarkt für den Rye werden.

GESCHICHTE VON TWIN RIVER

Die Deeside Brauerei wurde 2012 von Michael Bain gegründet. Er besitzt die Dusk Bar in Aberdeen. 2017 erweiterte er die Brauerei um die nötigen Instrumente zur Destillation von Craft-Whisky. Im Juli 2017 konnte das erste Fass befüllt werden.

Happy Cashew

JETZT
BESTELLEN

Happy White
)



ab sofort dauerhaft
günstiger

Probieren Sie jetzt
den Marktführer

Port Askaig

Islay

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

AGED **14** YEARS

— BOURBON CASK —

Distilled in 2004 and matured in eleven first-fill bourbon barrels, this limited edition Port Askaig 14 Year Old balances robust smokiness and sweet spice. This is a rare peated version from a distillery in the north-east corner of Islay better known for its unpeated expressions. Its character, however, still hints at its signature rich, sweet style.



TASTING NOTES

NOSE

Stewed fruits and barbecue coal with sea spray and coastal rocks. Sweet smoke dissipates as core flavours of fresh citrus and salted caramel come to the fore combining classic Islay flavours with refreshing fruity notes.

PALATE

Burnt honeycomb and baked raisins infused with five-spice and peat smoke. Candied fruits and sherbet lemon build as an underlying earthy peat brings together a superbly rich and juicy mouthfeel, with crème-brûlée-like notes and a delicious peat-infused caramel layer.

FINISH

Long and heavy with maple-cured bacon and liqueur-soaked sultanas. A beautifully fresh and peaty finish.

STRENGTH

45.8%

ABOUT PORT ASKAIG

Port Askaig is a range of Islay single malt whiskies that embodies the unique spirit of Islay and its people. Nestled into the north coast of the island, Port Askaig has been the gateway to Islay for hundreds of years. It seemed right to name our whisky after this magical place. While there is no distillery at Port Askaig, it gives us the opportunity to specially select casks from the distilleries around Islay and create a variety of expressions.

WHISKY AUS EHEMALIGEN SHERRYFÄSSERN

Neben den klassischen Ex-Bourbonfässern liegen heute vor allem ehemalige Sherryfässer hoch im Kurs für die Lagerung von Single Malt Whisky. Denn Sherryfässer sorgen für süß-fruchtige und nussig-trockene Aromen. Die gebrauchten Sherryfässer aus Spanien, meist sogenannte „(Sherry-)Butts“, haben ein Fassungsvermögen von 500 Litern. Sie sind also rund doppelt so groß wie die schottische Standardgröße der Whiskyfässer, dem Hogshead. Allerdings gibt es auch Sherryfässer in Hogsheadgröße. Sie wurden gerade in der Vergangenheit aus europäischer Eiche gebaut. Diese unterteilt sich in Stiel- und Traubeneiche. Vor allem die Stieleiche findet sich in Spanien. Ihr Wuchs ist langsam und unregelmäßig. Sie enthält einen wesentlich höheren Anteil an Tanninen als ihr amerikanischer Cousin, die Weißeiche. Tannine sorgen für die dunkle Farbe, die Trockenheit und den markanten Duft der Weine und Brände. Heute werden allerdings viele Sherryfässer der Wirtschaftlichkeit und des Geschmacks wegen aus amerikanischer Weißeiche hergestellt. Denn ihr Wachstum ist deutlich schneller als das der europäischen Sorten und vermittelt mehr Karamell- und Vanillenoten an den Fassinhalt. Dieser Stil ist derzeit sehr gefragt. Dadurch verändert sich allerdings auch Aussehen und Geschmack der jüngeren Sherrys.

Fazit: Sherryfass ist nicht gleich Sherryfass. Neben dem verwendeten Eichenholz kommt es noch darauf an, welcher Sherry darin gelagert wurde. Im Lauf der Lagerzeit können bis zu 10 Liter Sherry aus der Fasswand in den Whisky wandern. Sherry ist ein andalusischer Likörwein, der aus Rebsorten wie Palomino, Moscatel oder Pedro Ximenez gewonnen wird. Es gibt unterschiedliche Varianten wie Fino, Amontillado, Manzanilla, Oloroso und Pedro Ximenez (kurz PX). Alle zeichnen sich durch ein etwas anderes Geschmacks- und Farbprofil aus.

So sorgt PX für einen intensiven Bernsteinfarbton und schwere Siruparomen sowie Rosinennoten. Oloroso sorgt indes für einen kräftigen Rotstich und intensive Nussaromen sowie einen voluminösen Körper und fruchtigen Duft. Amontillado erinnert mit seinem süß-säuerlichen Geschmack an Pflaumen. Er ist trocken und nussig und verursacht einen satten Bernsteininton. Fino findet sich sehr selten, da er sehr hell im Aussehen ist, sodass er nicht so spektakuläre Farbnuancen an den Whisky abgibt. Darüber hinaus zählt der Fino zu den besten Sherrys und dementsprechend sind die Fässer im Ankauf teurer. Er zeichnet sich durch Trockenheit und ein leichtes Mandelaroma aus. Wenn Sie Sherry ausprobieren möchten, dann sollten Sie zu einem gut gekühlten Fino greifen. Manzanilla ist wahrscheinlich die trockenste Sherryvariante, ist auch hell im Aussehen und ähnelt sehr dem Fino allerdings mit maritimem Einschlag, was der Lagerung in Meeresnähe zu verdanken ist.

Sherryfässer erfreuen sich so großer Beliebtheit, da sie (im Vergleich zu Ex-Bourbonfässern) sehr viele Gerb- und Aromastoffe an den Whisky abgeben. Sherry hat nämlich einen wesentlich geringeren Alkoholgehalt als beispielsweise Bourbon. Alkohol dient den Aromen als Trägerstoff, sodass der Sherry noch nicht so viele Aromen aus dem Holz absorbiert hat und das Fass umso mehr Aromen an den Whisky abgeben kann. Daher haben Whiskys aus ehemaligen Sherryfässern auch nach kürzerer Reifung oder auch einem Finishing bereits intensive Sherrynoten, die süß-fruchtig und nussig-trocken sind. Je nach Ausprägung des Sherrys, Befüllung (1st Fill oder Refill) und Lagerdauer fällt der Einfluss also leicht bis intensiv aus.

WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN IM EX-SHERRYFASS GEREIFT UND SHERRY-FINISH?

Oftmals werden exotischere Fässer für sogenannte Finishes verwendet. Ein Whisky wird dann mehrere Jahre in Ex-Bourbonfässern (oder anderen Fässern) gelagert und dann noch für einen nicht genauer definierten Zeitraum in anderen Fässern weiter gereift. Dieses Verfahren, das sogenannte "Double Wood"-Verfahren, wurde praktisch mit der Einführung von Sherryfässern in die Whiskyproduktion erfunden. So werden subtilere Ergebnisse im Geschmacksprofil erzielt. Bei einem Sherryfass-Finish bleibt also trotz des intensiven Aromenprofils der Brennereicharakter einer Abfüllung klar erhalten. Bei einer kompletten Lagerung in Sherryfässern dominieren somit die Sherryaromen, während sich andere Aspekte eher unterordnen.

Typische Varianten, die wir auch in Whisky Finishes finden, umfassen Manzanilla (ein wenig salzig, von der Küste, z.B. im Glenmorangie Taghta), Amontillado (dunkel und nussig, z.B. in der Glenkinchie Distillers Edition), Oloroso, auch Amoroso (voll, cremig, fruchtig und süß, z.B. im Bowmore 15 Darkest oder Talisker Distillers Edition) und Pedro Ximénez (intensiv, dunkel, wie Rosinen und Sirup, z. B. im Auchentoshan Three Wood).

TORFRAUCH DER SCHOTTISCHEN HOCHMOORE TRIFFT AUF ANDALUSISCHE SHERRYSÜSSE

Die Kombination Sherryfruchtigkeit und Torfrauch ist eine intensive und beliebte Mischung, wie man anhand der Inselmalts aus dem Sherryfass erkennen kann. Der Lagavulin Distillers Edition ist ein gutes Beispiel dafür. Aber auch Brennereien wie Highland Park, Kilchoman und Bowmore schaffen es, den Bogen zwischen ihren torfigen Charaktermalts mit der fruchtigen Süße des Sherryfasses elegant zu spannen. Ein in der Hinsicht

wohltemperierter Malt kommt in Form des Ledaig von der Isle of Mull, die torfige Single Malt Variante der Tobermory Brennerei. Ledaig gibt es auch immer wieder in spannender unabhängiger Abfüllung von Größen wie Signatory und Gordon MacPhail.

WIE KAM SPANISCHER SHERRY AUF DIE BRITISCHEN INSELN?

Es waren die englischen Handelshäuser, die den Sherry im 18. und 19. Jahrhundert im ganzen Empire berühmt und beliebt machten. Ob der Name Sherry dabei nun der fehlgeschlagene Versuch der Briten, den Namen der spanischen Stadt Jerez auszusprechen oder dem arabischen Sherish abgeleitet ist, ist nicht eindeutig geklärt.

Über Jahrhunderte war Sherry jedenfalls ein spanischer Exportschlager und zahllose Schiffe brachten Fässer voll mit feinstem Sherry von der iberischen Halbinsel zu den britischen Häfen in Cork, Bristol oder Leigh, dem Hafen von Edinburgh. Statt die geleerten Fässer mühsam wieder nach Spanien zurückzuschicken, kamen die umtriebigen Schotten auf die Idee, die leeren Sherryfässer für ihren Whisky zu verwenden.

Schließlich war Sherry ja so beliebt.

Im gleichen Maße wie Sherry an Beliebtheit eingebüßt hat, ist der Beliebtheitsgrad von Whisky aus dem Ex-Sherryfass gestiegen. Überzeugen Sie sich selbst von der Aromen- und Geschmacksvielfalt von im Sherryfass gereiften Whiskys.



HERAUSGEBER

whic UG (haftungsbeschränkt)
Bodenseestraße 217
81243 München
Deutschland

Tel. +49 (0) 89 / 215 458 61

E-Mail: service@whic.de

Registergericht: Amtsgericht München

Registernummer: HRB 216753

Geschäftsführer: Arne Wesche

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE287805581

REDAKTION

Arne Wesche

E-Mail: service@whic.de

GESTALTUNG

Jonathan Stolze

E-Mail: js@jsgrafik.com

DRUCK

WIRmachenDRUCK GmbH

Mühlbachstr. 7

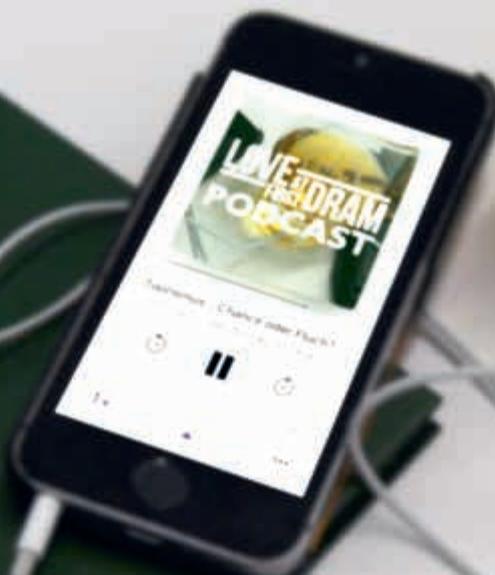
71522 Backnang

BILDNACHWEISE

© whic UG (haftungsbeschränkt)

Erschienen im Winter 2018

LOVE AT FIRST DRAM PODCAST



Love At First Dram -
Der Whisky Podcast
von whic - jetzt abonnieren!
go.whic.de/podcast



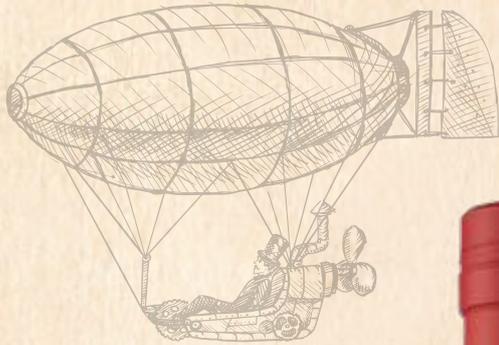
#AUSBLICK

IN DER NÄCHSTEN AUSGABE DREHT SICH ALLES UM DAS REISEZIEL SCHOTTLAND UND WELCHE BRENNEREIEN MAN BESICHTIGEN SOLLTE.

HIGHLIGHT: *EINE UMFASSENDE CHECKLISTE FÜR DEN NÄCHSTEN SCHOTTLAND-TRIP.*

MACNAIR'S

BLENDED MALT SCOTCH WHISKY



HEAVILY PEATED ISLAY AND GLENALLACHIE SINGLE MALTS
BLENDED TO PERFECTION BY BILLY WALKER