

DRINKS.

The Dalmore 15 Years Single Malt Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 100674 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Grossbritannien |
| Region | Highlands & Islands, Scotland |
| Abfüller | The Dalmore Distillery, Alness, Ross-shire, IV17 0UT Großbritannien |
| Marke | Dalmore |
| Typ | Single Malt Scotch Whisky |
| Alter | 15 Jahre |
| Anwendung | pur |
| Degustationsnotiz | duftet nach Orangenmarmelade, Zimt und Muskatnuss. Schmeckt nach Mandarinen, Vanille, Ingwer und zerstampften Äpfeln, während Backgewürze und Eichenholz im Abgang hervortreten. |
| Verkehrsbezeichnung | Whisky |
| Details | nach der Grundreife in diversen Sherryfässern veredelt |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



| | |
|--------------|-------------------|
| Zusatzstoffe | Enthält Farbstoff |
| Verpackung | in Umkarton |

Beschreibung

Der Name verrät es bereits: 15 Jahre lang ruht dieser Whisky, bis er schliesslich in die prominenten Dalmore-Flaschen abgefüllt wird. Seine Nachreifung erfolgt in dreierlei Arten von Sherryfässern und macht ihn zum Inbegriff eines Dalmore Whiskys. Das Holz jener Fässer wurde 30 Jahre lang mit den Aromen von Apostoles, Matusalem und Amoroso Sherry aus dem respektierten Haus Gonzalez Byass imprägniert. Im Duft und im Geschmack zeigt sich das besondere Vorgehen durch die aufkommenden Noten von Muskatnuss, Orangenmarmelade und Backgewürzen. Der The Dalmore 15 Years besitzt ausserdem eine ansprechend rotbraune Farbe, die auf das Sherry-beeinflusste Tasting einstimmt. Alte Sherryfässer sind ein altgewohnter Anblick im Lagerhaus von Dalmore und der ganze Stolz des Brennerei-Teams. Dabei leisten die standardmässigen Bourbon Barrels die jahrelange Hauptarbeit. Die 1830 gegründete Brennerei in den nördlichen Highlands von Schottland besitzt vier Paare an Wash und Spirit Stills, die den 50 Stunden lang fermentierten Wein in einen 70%-igen, klaren Gerstenbrand umwandeln. Interessant ist, dass ein Destillen-Paar doppelt so gross ist wie die drei anderen. Die Kondensation erfolgt in horizontal liegenden "Shell and Tube"-Kondensatoren, die sich an der frischen Luft befinden. Die auf diese Weise erzeugten, leicht unterschiedlichen Destillate werden vor der Fassreifung miteinander vermählt. Der erfahrene Brennmeister Richard Paterson wacht über den gesamten Prozess und stellt sicher, dass jeder Tropfen eines geruhsamen Tastings würdig ist.