DRINKS.

Compass Box The Spice Tree Blended Scotch Whisky 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation



Artikelnummer	100676
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland (Herkunft des Whiskys), London (Sitz des Unternehmens)
Abfüller	Compass Box Whisky Co., Chiswick Studios, 9 Power Rd, Chiswick, London W4 5PY, UK
Marke	Compass Box
Typ	Blended Scotch Whisky
Anwendung	pur, on the rocks oder für Drinks und Cocktails diverser Art (z.B. mit rotem Wermut und Campari gemischt)
Degustationsnotiz	salziges Karamell und süssliches Getreide werden von intensiven Backgewürze (Nelken, Zimt, Kardamom und Ingwer) und einem Hauch von geröstetem Eichenholz abgelöst.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	Blend aus 60% Clynelish, 20% Dailuaine und 20% Teaninich Malts; zweijähriges Finish in vier verschiedenen Fässern (getoastete Hybrid-Fässer und amerikanische Barrels)

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung

Beschreibung

Mit seiner avantgardistischen Reifungs-Methode ging der Spice Tree Blended Whisky als kleiner Rebell in die Geschichtsbücher des Scotch Whiskys ein. So sah John Glaser von der Firma Compass Box ursprünglich vor, seinen Blended Malt in Barrels nachreifen zu lassen, die Dauben von französischen Fässern enthielten. Der Scotch Whisky Association gefiel das gar nicht und sie drohte kurz nach dem Launch des Produkts mit rechtlichen Konsequenzen. Die Produktion wurde zwangsweise gestoppt, doch John Glaser nahm sich lediglich Zeit, um eine alternative Methode zu finden, die zu einem ähnlichen Resultat führen würde. Die famosen "Hybrid-Fässer" von Compass Box besitzen nun lediglich Kopfseiten aus stark angekohltem, französischem Holz. Die konservativen Regeln der Scotch Whisky Associationen wurden diesmal nicht gebrochen, und drei Jahre später kam die neue Version des Spice Tree Whiskys auf den Markt. Die Herstellung des Blended Malts wird aber noch komplexer: Zunächst vermischt das Team drei verschiedene Highland Whiskys von Clynelish (60%), Dailuaine (20%) und Teaninich (20%) miteinander, welche in erstbefüllten amerikanischen Standard Barrels lagerten und jeweils unterschiedliche Geschmackseigenschaften beitragen. Der Blend wird dann für weitere zwei Jahre in spezielle Fässer gefüllt. Dabei handelt es sich um drei Hybrid-Fässer mit unterschiedlichen Röstgraden (der niedrigste Grad sorgt für Vanillenoten, der höchste Grad für Röstkaffee-Noten) sowie ein erstbefülltes amerikanisches Standard Barrel, das für die fruchtigen Noten sorgt. Anschliessend füllt man alle vier Fassinhalte zu gleichen Anteilen in die Flaschen. Beim Tasting offenbart der Spice Tree Whisky intensive Backgewürze (Nelken, Zimt, Kardamom und Ingwer), salziges Karamell, süssliches Getreides und geröstetes Eichenholz.