DRINKS.

Crown Royal Fine de Luxe Canadian Whisky 100cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100875
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Kanada
Region	Manitoba
Abfüller	Diageo Canada Inc., 19107 Seagram Rd, Gimli, MB R0C 1B0, Canada
Marke	Crown Royal
Typ	Canadian Whisky
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Hot Toddy, Sidecar, Sazerac, Whisky & Ginger...
Degustationsnotiz	Mit cremig-süssen Aromen von Vanille sowie einem Hauch von Frucht und Eiche.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	aus Roggen, Mais und Gerste hergestellt; aus 50 Destillaten geblendet, die in angekohlten Eichenfässern lagerten
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Beschreibung

Der erste Crown Royal Whisky wurde zu Ehren des freudig erwarteten Besuchs des britischen Königspaares im Jahr 1939 kreiert. Angeblich probierte man 600 Blend-Varianten und einigte sich auf eine Mischung aus 50 (!) Destillaten. 80% des verwendeten Getreides (Roggen, Gerste und Mais) kommen aus der weiteren Manitoba-Region in Kanada; das Wasser stammt aus dem Winnipeg-See. Das riesige, industriell anmutende Produktionsgelände - heute unter den Fittichen von Diageo - liegt am Ufer des Sees in der Ortschaft Gimli. Mit schottischen Massstäben ist das nicht vergleichbar: Für die Erzeugung aller 50 Destillate sind 12 Brennsäulen verantwortlich. In den insgesamt 50 Lagerhallen ruhen etwa 15 Millionen gefüllte Fässer zur gleichen Zeit. Über 70 Personen sind 24 Stunden am Tag mit Brennen, Lagern und Blenden beschäftigt. Mit Begriffen wie "small batch" und "handcrafted" kann man zwar nicht werben, dafür aber mit Erfahrung und Qualität. Die Destillate werden zunächst zu fünf verschiedenen Whiskys vermählt und lagern als solche in angekohlten Eichenfässern. Erst das abschliessende Blending ergibt den originalen Crown Royal Fine de Luxe Whisky in der aufwendig verzierten Flasche. Die eher unaufdringlichen Noten von süss-cremiger Vanille, Früchten und Eichenholz machen den Whisky zu einer guten Mixkomponente: Kombinieren lässt er sich beispielsweise mit Cola, Ginger Ale oder Limonade.