DRINKS.

Benriach Peated Quarter Casks 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700357
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Speyside
Abfüller	The BenRiach Distillery Company Ltd. , Queen Anne Drive, Lochend Industrial Estate, Newbridge, EH28 8LN , Schottland
Marke	Benriach
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	In der Nase mit verbranntem Heidekraut, Torf, reifen Gartenfrüchten sowie Anklängen von Pfirsich, Zimt/Zucker und frischer Gerste. Am Gaumen mit kräftigem Torfrauch, Birne und Nektarine, nussiger Eiche, Vanilleschoten und ein wenig weissem Pfeffer. Rauchiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	Lagerung in Quarter Casks, nicht kaltfiltriert, ohne Farbzusätze
Ehrungen	International Wine & Spirits

	Competition 2016: Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung

Beschreibung

Fast jeder einzelne Schritt im Herstellungsprozess eines Whiskys beeinflusst dessen Aroma und Geschmack. Angefangen von der Art des herangezogenes Getreides über den Destilliervorgang und die Bauart der Gerätschaften bis hin zur jahrelangen Reifung in bestimmten Fasstypen. Von allen Faktoren, die auf den endgültigen Whisky einwirken, sind die Grösse, Machart und ehemalige Befüllung der Fässer die wichtigsten. Der Benriach Peated Quarter Casks reifte ausschliesslich in Quarter Casks heran – mit einem Inhalt von 125 Litern haben diese die kleinste Standardgrösse in der Whisky-Industrie. Sie entsprechen, wie der englische Name bereits verrät, einem Viertel der 500 Liter fassenden Butts oder Pipen (die ursprünglich v.a. bei der Sherry- und Weinreifung zum Einsatz kommen) und der Hälfte eines Hogsheads. Das kleinere Mass bedingt eine intensivere Interaktion zwischen der Flüssigkeit und dem Holz, sodass der Whisky schneller die gewünschten Aromen aufnimmt. Der Benriach Peated Quarter Casks offenbart ausserdem torfig-rauchige Geschmacksnoten, welche sich durch die besondere Trocknung der zum Keimen ausgelegten Gerste bedingen. Den dazu benötigten Torf bezieht das Team aus dem nahegelegenen Birnie Moss-Moor. Dank des Verzichts auf Farbzusätze und Kaltfiltrierung zeigt sich die 46%-ige Spirituose in ihrer natürlichen Form.