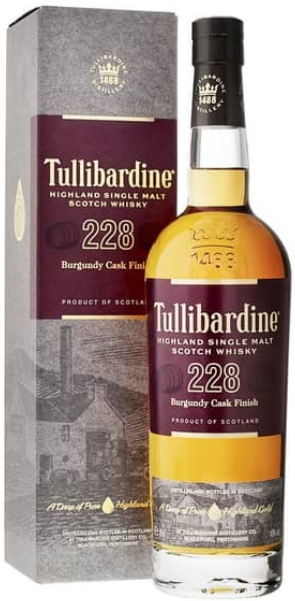
DRINKS.

# Tullibardine 228 Burgundy Finish 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 700403 |
| Alkoholgehalt | 43% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Grossbritannien |
| Region | Schottland, Highlands |
| Abfüller | Tullibardine Distillery Co., Blackford, Perthshire, Schottland |
| Marke | Tullibardine |
| Typ | Single Malt Scotch Whisky |
| Anwendung | pur oder für diverse Drinks und Cocktails |
| Degustationsnotiz | in der Nase mit roten Kirschen, Vanille, Schokolade und türkischem Honig. Am Gaumen ebenfalls mit roten Früchten und Schokolade. Süss-würziger Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Whisky |
| Details | Lagerung in Bourbonfässern, Finishing in Pinot Noir-Barriques |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



## Beschreibung

Der Herstellungsprozess von Bier und Whisky ist anfangs sehr ähnlich. Die Ausgangsrohstoffe sind getrocknetes und geschrotetes Gerstenmalz, frisches Quellwasser aus der Umgebung sowie Hefe. Nach der Gärung entsteht ein Gebräu mit einem relativ niedrigen Alkoholgehalt, welches unter Whisky-Connaisseuren als "beer" oder "wash" bekannt ist. Ein Whisky ist damit allerdings längst nicht fertig – es folgen die zweifache oder dreifache Destillation und die jahre- bis jahrzehntelange Lagerung in geeigneten Fässern. Als William Delmé-Evans im Jahr 1947 eine jahrhundertealte Brauerei in eine Whisky-Brennerei umwandelte, musste er demnach ein paar Kupferbrennblasen installieren und eine grosse Lagerhalle bauen – schon war Tullibardine geboren. Die erste Erwähnung der Brauerei datiert übrigens auf das Jahr 1488, als niemand Geringeres als James IV. von Schottland vorbeischaute, um sich kurz vor seiner Krönung ein Getränk zu gönnen. Von dieser Geschichte inspiriert, wählten die Betreiber der Tullibardine Destillerie jene Jahreszahl und eine Krone als ihr Logo. Der Tullibardine 228 Burgundy Finish hat seine rubinrote Farbgebung den 228 Liter fassenden Barriques zu verdanken, die zuvor mit französischem Pinot Noir (Spätburgunder) befüllt waren. Für die Aromen sind hauptsächlich Bourbon-Fässer verantwortlich. Diese wurden von den Whisky-Experten von Tullibardine sorgfältig ausgewählt und für ihr "Recycling" quer über den Atlantik verschifft. Kaum zu glauben, dass die sich am Gaumen entfaltenden Nuancen von roten Früchten und Schokolade tatsächlich von dem alten Holz stammen.