DRINKS.

The Dalmore King Alexander III Scotch Single Malt Whisky 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700956
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland
Abfüller	Whyte & Mackay Limited, 319 St Vincent Street, Glasgow G2 5RG, Écosse, Royaume-Uni
Marke	Dalmore
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Anwendung	vorzugsweise pur
Degustationsnotiz	mit Orangenzesten, malzigem Getreide, Vanillepudding, roten Beeren und winterlichen Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	Nachreifung in sechs unterschiedlichen Fassarten (Bourbon- sowie europäische Süsswein- und Weinfässer)
Ehrungen	International Wine & Spirit Competition 2015: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Verpackung im Umkarton

Beschreibung

Dalmore ist eine von wenigen Whiskybrennereien, die eine reichhaltige Sammlung an erstklassigen Sherryfässern ihr eigen nennen können. Dank einer engen Geschäftsbeziehung mit dem Sherry-Haus Gonzalez Byass hat das schottische Team Zugang zu erlesenen Fässern, die zuvor für die Reifung des spanischen Süssweins genutzt wurden. Doch dem nicht genug: Das Holz stand in den meisten Fällen ganze 30 Jahre lang im Kontakt mit dem Wein! Jene Fässer werden nach ihrem Einsatz exklusiv für Dalmore reserviert. Die Brennerei selbst zeichnet sich durch eine spezielle Lage am Cromarty Firth im Osten Schottlands aus: Hier treffen die Highlands direkt auf die Küste.
Der Dalmore King Alexander III ist dem ehemaligen schottischen König gewidmet, der zwischen 1249 und 1286 herrschte und eine besonders einprägsame Begegnung mit den Urvorfahren der Brennereibegründer hatte. Der Whisky hat wiederum eine sehr spannende Reifungsgeschichte hinter sich. Immerhin lagerten seine Komponenten - für eine unbekannte Zeitdauer - in sechs verschiedenen Fasstypen! Dies sind (1) Bourbonfässer, (2) Oloroso Sherryfässer von Gonzalez Byass, (3) Madeira-Fässer, (4) Marsala-Fässer, (5) Portweinfässer und (6) französische Rotweinfässer. Richard Paterson, der durch seine langjährige Arbeit für White & Mackay zur Blending-Koryphäe aufgestiegen ist, zeichnet sich für die Zusammenstellung der Komponenten verantwortlich.