

DRINKS.

Old Pulteney Flotilla Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701525
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Highlands
Abfüller	Pulteney Distillery Co., Huddart Street, Wick, Highlands and Islands KW1 5BA, Vereinigtes Königreich
Marke	Old Pulteney
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	duftet nach cremiger Vanille, Eichenwürze, Zitronen, geschmorten Äpfeln und maritimem Salz. Schmeckt nach tropischen Früchten, frisch gemahlene Gewürzen, noch mehr Zitrus und salzigem Karamell.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	Reifung in ex-Bourbon-Fässern
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung



Beschreibung

Die Old Pulteney Brennerei liegt im kleinen Örtchen Wick an der Nordostküste Schottlands und rühmt sich damit, die nördlichste Destillerie auf dem schottischen Festland zu sein (wobei selbst das "Festland" im Grunde genommen ja zu einer riesigen Insel namens Grossbritannien gehört). Der Einfluss des kühlen, rauen und windigen Wetters, welches das Meer regelmässig aufwühlt und grau werden lässt, sei in einem jeden Single Malt zu spüren. Genauer genommen ist es die salzige Seeluft, die nebst den Holzfassaromen in den Whiskys herauszuschmecken ist. Das Gerstenmalz für die Old Pulteney Whiskys wird per Schiff aus anderen Teilen Grossbritanniens geliefert, um dann vor Ort gemahlen, eingemaischt, fermentiert, destilliert und als Whisky-Prototyp gelagert zu werden. Um der Bezeichnung als "Maritime Malt" vollends gerecht zu werden, befindet sich ein Fischkutter mit Möwe auf jeder Flasche und Verpackungsdose.

Zum Sortiment zählt auch dieser 2005 destillierte Tropfen, der im Jahr 2015 der Weltöffentlichkeit vorgestellt wurde. Der Old Pulteney Flotilla reift in ex-Bourbon Barrels heran und zeigt sich in einem hellen Goldton. Cremige Vanille, salziges Karamell, würzige Eiche und helle Zitrusfrüchte bestimmen das Aromenprofil.