DRINKS.

Lambay Small Batch Blend Irish Whiskey 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

702880
40%
70cl
Irland
Lambay Island
Lambay Irish Whiskey Company, 28-32 Pembroke Street Upper, Dublin D02 EK84, Irland
Lambay
Irish Whiskey
on the rocks oder für diverse Drinks und Cocktails
in der Nase mit floralen, zitrusfruchtigen und würzigen Tönen. Am Gaumen zeigen sich Pfeffer, Mandeln und Malz. Im Abgang kommen würzige und süsse Noten hervor.
Whisky
dreifach destilliert; in Bourbonfässern gereift und in speziell ausgewählten Cognacfässern nachgereift



Beschreibung

Die Insel Lambay befindet sich vor der Küste Dublins und beheimatet nichts weiter als eine Viehherde, ein paar Papageientaucher, Wallabys (die einst aus Tasmanien eingeführt wurden) und ein kleines Anwesen mit Destillerie. Hier wohnt Alexander Barins Familie schon seit 1904, als man die Insel für umgerechnet 600.000 britische Pfund kaufte. Für die Herstellung des Lambay Whiskeys ging der ruheliebende Familienvater eine früchtetragende Partnerschaft mit Cyril Camus ein, um von Hand erlesene Fässer aus den Kellern des legendären Cognac-Hauses beziehen zu können. Die mit Cognac-Aromen imprägnierten Fässer reisen also von Frankreich nach Irland, um dort mit dem Whiskey (der zunächst in Bourbonfässern ruhte) befüllt und in direkter Nähe zur Küste gelagert zu werden. Damit ist die Reise des Lambay Whiskeys jedoch noch nicht beendet: Nach dem Finishing gelangt er in die Obhut von Blendingmeister Patrick Léger, der eigentlich für Camus arbeitet. Das Wasser für die Abfüllung wird aus einem eigenen Brunnen auf der Insel Lambay bezogen.

Der dreifach destillierte Lambay Small Batch Blend besteht in seiner Grundstruktur aus Getreide- und Gerstenmalzdestillaten. Der Whiskey zeigt sowohl fruchtige unf florale, als auch süsse, würzige und malzige Anklänge auf. Mandeln und Pfeffer sind bewusst wahrnehmbar; im Duft zeigen sich ausserdem Zitrusnoten. Der ohne Kühlfiltrierung abgefüllte Blend lässt sich auf Eis oder in diversen Cocktails wie Old Fashioned, Sazerac und Whiskey Sour probieren.