

DRINKS.

The Naked Grouse Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	702945
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Perthshire
Abfüller	Glenturret Distillery / Edrington, The Hosh, Crieff PH7 4HA, Vereinigtes Königreich
Marke	The Naked Grouse
Typ	Blended Scotch Whisky
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. mit Sherry Cola gemischt, als Sour oder als Rob Roy)
Degustationsnotiz	duftet nach Kirschen, gebuttertem Toast, Malz, Vanillesauce und Pfirsichen. Am Gaumen zeigen sich reichhaltige Kirschnoten sowie Facetten von Sultaninen, Pudding, Himbeermarmelade und Karamellcreme. Im Abgang scheinen Kakao und Eichenholz durch.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	mit Single Malts von Glenturret, Highland Park und Macallan; Reifung und First Fill und Refill Fässern aus



amerikanischer und
europäischer Eiche; 6-
monatige Nachreifung in First
Fill Sherryfässern

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	---

Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
--------------	-------------------

Beschreibung

Dieser Whisky hält, was sein Name verspricht - zumindest in Bezug auf die Optik. Nicht nur das zierende Sumpfhuhn zeigt sich so, wie Gott es schuf, sondern auch die Flasche ist vollkommen "nackt". Dafür kann man den enthaltenen Whisky umso besser bestaunen. The Naked Grouse ist ein Blended Malt (auch Vatted Malt oder Pure Malt genannt), dessen Komponenten zunächst in amerikanischen und europäischen Eichenfässern reifen und schliesslich sechs Monate lang in erstbefüllten Sherryfässern veredelten - daher auch die intensiv rot-braune Farbe. Die enthaltenen Malts stammen von Brennereien wie Glenturret, Highland Park und Macallan. Einst als Teil des Famous Grouse-Portfolios vertrieben, ist The Naked Grouse seit 2017 eine eigenständige Marke. Der Blended Malt weist Noten von Butterscotch, Apfelkompott und Kirschen auf. Die Hersteller empfehlen, ihn mit Cherry Cola gemischt, als Sour mit Kirschlikör oder als Rob Roy mit Kirschsafte zu servieren.