

DRINKS.

Singleton of Glendullan 15 Years Single Malt Whisky 100cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703026
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Speyside
Abfüller	Dufftown Distillery, Dufftown, Keith, AB55 4BR, Banffshire, Schottland
Marke	The Singleton of Glendullan
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Alter	15 Jahre
Anwendung	pur oder mit einem Tropfen Wasser
Degustationsnotiz	Schokolade, Sultaninen, bittersüsse Orangen, Zimt und Milchkaffee zeigen sich im Duft. Am Gaumen entstehen Impressionen von Vanille, saftigen Zitronen, Koriander, Pfeffer und Früchtekuchen, bevor der trockenere Abgang folgt.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	in Fässern aus amerikanischer Eiche (primär) und europäischer Eiche (sekundär) gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Zusatzstoffe Enthält Farbstoff

Beschreibung

Fruchtig und grasig - so könnte man den Speyside-Malt von Diageos Singleton-Serie mit nur zwei Worten beschreiben. Ab 2006 brachte der Getränkekonzern diverse Single Malts unter der Bezeichnung "The Singleton" heraus, die jeweils für spezifische Märkte vorgesehen waren. Mit Glendullan peilte man ursprünglich den amerikanischen Markt an. Seit 2015 sind jedoch alle Singletons global erhältlich - ein kluger Schachzug, der dem Unternehmen sehr zugute kommt. Die Glendullan Brennerei wurde 1896 am Ufer des Flusses Fiddich errichtet und war damit die letzte von sieben, die damals in dem Örtchen Dufftown aus dem Boden sprössen. Das typische Geschmacksprofil eines Glendullan Whiskys umfasst Noten von grünen Äpfeln und Birnen, Rosinen, trockene Gewürze, Honig und süsse Vanille. Dazu tragen vor allem die amerikanischen Fässer bei, die während mehreren Jahren im Austausch mit der hochprozentigen Flüssigkeit stehen.

Die 15 Years-Abfüllung von Glendullan ist fruchtig, süss und würzig mit Aromen von Vanille, Koriander, Pfeffer, Zitrone, getoastetem Eichenholz und Obstkuchen. Pur, mit einem Tropfen Wasser oder begleitend zu Büffelmozzarella und luftgetrocknetem Schinken kommen die Geschmacksnoten am besten zur Geltung.