

# DRINKS.

## Singleton of Glendullan Master's Art Single Malt Whisky 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703029
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Speyside
Abfüller	Diageo, 5 Lochside Way, Edinburgh, EH12 9DT, Vereinigtes Königreich
Marke	The Singleton of Glendullan
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Rob Roy
Degustationsnotiz	reif und fruchtig mit Anklängen von Haferbiskuits, Sirup, cremiger Butter, Äpfel, Birnen, Orangen, Trockenobst sowie einem Hauch von trockenen Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	Nachreifung in Muskateller-Barriques
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



## **Beschreibung**

Die allermeisten Scotch Whiskys lagern in erstbefüllten oder wiederbefüllten ("gebrauchten") Bourbonfässern, die zu diesem Zwecke aus den USA importiert werden. Das hat zum Teil praktische Gründe, denn Bourbonfässer gibt es in Hülle und Fülle - immerhin sieht das Gesetz vor, dass ein amerikanischer Bourbon Whisky stets in neuen Eichenfässern gelagert werden muss. Nach der einmaligen Befüllung sind diese Fässer also nicht mehr zu gebrauchen und werden an die Scotch-Hersteller weitergegeben. Jene Bourbonfässer sind es, die der alkoholischen Flüssigkeit eine goldene Farbe und süsse Aromen von Vanille, Karamell und Sahnebonbons verleihen. Das "Finishing", sprich die Nachreifung in einer anderen Fassart, ist derweil schon fast zur Standardprozedur geworden. Hierbei nehmen die Whiskys in den meisten Fällen Aromen von Sherryfässern auf.

Beim Glendullan Master's Art kommt der Whisky nach der Grundreifung mit einer ganz speziellen Fassart in Kontakt. Es handelt sich um Barriques, die zuvor mit Muskateller-Wein befüllt waren. Das Resultat kann sich sehen lassen: Haferbiskuits, Sirup, cremige Butter, Äpfel, Birnen, Orangen, süßes Trockenobst und ein Hauch von trockenen Gewürzen sind im Geschmack auszumachen. Der Master's Art Whisky wird am besten pur oder als Rob Roy serviert.