DRINKS.

EDDU Gold (Spirituose auf Buchweizen-Basis) 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703080
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bretagne
Abfüller	Distillerie des Menhirs, 7 Hent Sant Philibert, 29700 Plomelin, Frankreich
Marke	EDDU
Typ	Spirituose
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	aromatische Anklänge von Eichenholz, Vanille, Gewürzen, getrockneten Blüten, Früchten und süssem Honig. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus bretonischem Buchweizen zweifach in Kupferbrennblasen destilliert; in französischen Eichenfässern gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Im Jahr 1921 erstand die Ur-Ur-Grossmutter von Erwan, Kevin und Loig Le Lay eine Brennblase aus zweiter Hand und nutzte diese für die Herstellung von Lambig, einem bretonischen Cider Brandy. Von da an begann die Brenntradition der Familie in dem kleinen Dorf Plomelin, woraus letztendlich im Jahr 1986 eine eigene Cider-Destillerie am Pont Menhir entstand. Einige Jahe später entwickelte man eine leicht verrückte Idee: Whisky aus Buchweizen. 2002 kam die erste Version des EDDU "Whiskys" auf den Markt, wobei es sich hierbei streng genommen um eine Spirituose auf Buchweizen-Basis handelt, da Whisky per Definition aus Getreide hergestellt werden muss. Die Destillation des bretonischen Buchweizens findet in 2500 Liter-Kupferbrennblasen statt, die durch eine nackte Flamme erhitzt werden. Nachdem der Alkohol eine Stärke von etwa 70% erreicht hat, lagert er in französischen Eichenfässern.
Der EDDU Gold erreicht ein Reifestadium, das an einen 15- bis 18-jährigen Whisky erinnern soll. Die Destillerie des Menhirs hält sich jedoch in punkto Alterskennzeichnung gekonnt zurück. Die ausströmenden Aromen erinnern derweil an balsamisches Holz, Vanille, Zigarrenschachteln, getrocknete Blüten, süssen Honig, Zimt, Curry und Muskatnuss.