

# DRINKS.

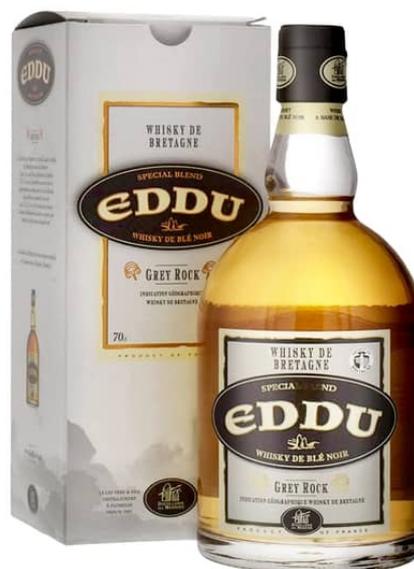
## EDDU Grey Rock Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703082
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bretagne
Abfüller	Distillerie des Menhirs, 7 Hent Sant Philibert, 29700 Plomelin, Frankreich
Marke	EDDU
Typ	Blended Whisky
Anwendung	pur, on the rocks oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit Vanille, Eichenholz, duftenden Blumen, Äpfeln, Aprikosen, Salzmineralien und Zimt.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	aus bretonischem Buchweizen (30%), Gerste und Mais in Kupferbrennblasen destilliert; in französischen Eichenfässern gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



## **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 Jahre später entwickelte man eine leicht verrückte Idee: Whisky aus Buchweizen. 2002 kam die erste Version des EDDU Whiskys auf den Markt. Seitdem führte der französische Tropfen ein Nischendasein auf dem internationalen Markt, doch die familiengeführte Brennerei hat alle Hände voll zu tun. Buchweizen war früher eine weit verbreitete Nutzpflanze in der Region, da andere Getreidesorten auf dem nährstoffarmen Boden nur schlechte Ernteerträge einbrachten. Mit dem Aufkommen landwirtschaftlichen Düngers verlor der Buchweizen jedoch an Bedeutung. Die relativ anspruchslose Pflanze gedeiht zwischen Mai und September und kann ebenso gut wie andere Getreidesorten zur Herstellung von Nahrungsmitteln und Spirituosen - darunter eben auch Whisky - herangezogen werden. Der bretonische Buchweizen wird hierzu gemälzt, gemahlen, eingemaischt, fermentiert und destilliert. Die Destillation 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 Grey Rock Whisky ist ein Blend aus Buchweizen, Gerste und Mais, womit anerkannte Whisky-Enthusiasten ein paar altbekannte Grundaromen vernehmen dürften. Insgesamt lassen sich Nuancen von Vanille, Eichenholz, Äpfeln, Aprikosen, Zimt und duftenden Blumen ausmachen.