

DRINKS.

AnCnoc Rascan Single Malt Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703109
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Aberdeenshire
Abfüller	Inver House Distillers Ltd, Roughrigg Rd, Airdrie, Lanarkshire, ML6 8FU Schottland, Vereinigtes Königreich
Marke	AnCnoc
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	duftet nach süßem Honig, grünen Äpfeln, Zitronen und Orangen. Schmeckt nach Bourbonfass-typischer Vanille, Honig und Toffee mit würzigen, lederigen, rauchigen und floralen Akzenten.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	in amerikanischen Bourbonfässern gereift; Phenolgehalt des Malzes: 11.1ppm
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Grosse Teile Schottlands sind von Heiderasen bedeckt. Darunter liegen meterdicke Torfschichten, die sich während Tausenden von Jahren aus abgestorbenen Pflanzenresten in Moorlandschaften gebildet haben. Diese nahezu unerschöpfliche Naturressource galt es damals zu nutzen, und so verwendete man den Torf traditionell als Brennmaterial. Das war auch insofern praktisch, da Schottland unter einer massiven Abholzung litt, wodurch dichte Wälder bis heute ein sehr seltener Anblick sind. Dass das Torffeuer, mit dem die gemälzte Gerste in den Whiskybrennereien getrocknet wurde, rauchige Noten im Spiritus hinterliess, nahm man früher einfach hin. Heute sind getorfte Whiskys eine bewusste Entscheidung der Hersteller. Auch die Wahl des Phenolgehalt, welcher ein Mass für die Rauchigkeit ist, obliegt den Brennereien. Hierbei gilt: Je länger das Malz dem Torfrauch ausgesetzt ist, desto höher liegt später der Phenolgehalt. Um Torf als Brennmaterial nutzen zu können, wird der weiche Boden in rechteckiger Form "gestochen" und zum Trocknen an die frische Luft gelegt. Dadurch entstehen harte Briketts, die leicht entflammbar sind. Die Torfernte geschieht vielerorts in grossem Massstab mithilfe von landwirtschaftlichen Maschinen, doch einige Brennereien stechen den Torf nach wie vor auf die althergebrachte Weise - und kümmern sich gleichzeitig um das Nachwachsen der Ressource. Die Knockdhu Distillery im Osten Schottlands stellt mit ihrem AnCnoc Rascan Whisky eine torfige Variante her, deren Phenolgehalt bei 11.1ppm liegt. Damit hält sich die Rauchigkeit dieser Abfüllung in Grenzen und dürfte folglich eine weitaus grössere Zielgruppe ansprechen als die schweren, stark getorften Abfüllungen mit Werten jenseits der 50. Das Malz wird nach den Spezifikationen der Brennerei hergestellt und zugeliefert, um dann vor Ort zu Whisky weiterverarbeitet zu werden. Nach der mehrjährigen Lagerung in amerikanischen Fässern haben sich in diesem Single Malt süsse Töne von Vanille, Honig und Toffee ausgebildet, die von würzigen, lederigen, floralen und rauchigen Akzenten ergänzt werden.