

DRINKS.

The Macallan Lumina Single Malt Scotch Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703195
Alkoholgehalt	41.3%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Speyside
Abfüller	The Macallan Distillery / The Edrington Group Limited, Easter Elchies, Aberlour AB38 9RX, Vereinigtes Königreich
Marke	Macallan
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Anwendung	pur, on the rocks oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	in der Nase mit Zitrusfrüchten, Birnen, Äpfeln, Toffee und Eiche. Am Gaumen mit holzigen Gewürzen, Ingwer, frischen Äpfeln, süsser Vanille und trockener Eiche.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	Reifung in Sherryfässern aus amerikanischer und europäischer Eiche sowie in Hogsheads
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Verpackung

mit Verpackung

Beschreibung

Die Fassreifung steht bei den Macallan Single Malts im Zentrum der Aufmerksamkeit, wobei man einen klaren Fokus auf Sherryfässer legt. Diese bestehen meist aus spanischer Eiche und konnten sich über viele Jahre hinweg mit diversen Aromen von dunklen Früchten, getrocknetem Obst, Nüssen, süßem Wein und Gewürzen vollsaugen. Oloroso- und Pedro Ximénez-Fässer sind bei den Whiskyherstellern besonders beliebt, da sie die Flüssigkeit ausserdem mit roten und bernsteinfarbenen Nuancen veredeln. Im Falle von Macallan spricht man von "sherry seasoned casks", da die Fässer eigens für den Betrieb in Spanien hergestellt und mit dem edlen Süsswein befüllt werden. Wieso? Sherryfässer, die von den Weinerzeugern aussortiert werden, sind in den meisten Fällen zu alt, um für die Scotch-Produktion herzuhalten. Deshalb kaufte man früher einfach die Fässer auf, die für den Transport von Sherry herangezogen wurden. Doch per Gesetz müssen nun alle Weine in Spanien abgefüllt werden, sodass das Angebot von Transportfässern einbrach. Aufgrund der schwierigen Logistik sind Sherryfässer ein zunehmend seltener Anblick in Schottland. Hersteller wie The Macallan nehmen deshalb grosse Mühen und finanzielle Kosten in Kauf, um die begehrten Fässer nach eigenen Spezifikationen herstellen zu lassen. Eine Vollreifung des Whiskys im Sherryfass ist dabei relativ selten, da meist nur ein paar Monate bis Jahre ausreichen, um den Getreidebrand mit den gewünschten Facetten anzureichern. Beim Macallan Lumina zog man Sherryfässer aus amerikanischer und europäischer Eiche heran, die mit Bourbon-Hogsheads kombiniert wurden. Als Folge davon lassen sich Noten von cremiger Vanille, Ingwer und holziger Würze ausmachen.