DRINKS.

Armorik Double Maturation Single Malt Whisky 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703599
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bretagne
Abfüller	Distillerie Warenghem
Marke	Armorik
Typ	Single Malt Whisky
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit Zitrusfrüchten, Äpfeln, Eichenholz, salzigem Karamell, Heidehonig, Getreidemalz und maritimen Tönen.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	doppelte Fassreifung in französischen Eichenfässern (Bretagne-Holz) und alten Oloroso Sherryfässern; nicht kühlgefiltert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Whiskys aus Frankreich sind aktuell noch Nischenprodukte. Was bei Kornog, EDDU, Armorik und Co. aber auffällt: Allesamt stammen die Getreidebrände aus der Bretagne. Die Region ähnelt Irland und Schottland nunmal am meisten: Ein zerklüftetes, manchmal unbarmherziges Meer, mild temperierte, salzig schmeckende Winde, viel Regen und ausgeprägte Heidelandschaften. Ganz so idyllisch wie manch eine schottischere Brennerei liegt die Warenghem Destillerie allerdings nicht: Sie befindet sich ausserhalb der Stadt Lannion in einem Gewerbegebiet, welches an Landstrassen und Felder angrenzt. Dem Whisky ist das aber so ziemlich egal: Dieser wird vielmehr von der über Hundertjährigen Tradition und Erfahrung, den Zutaten, den Gerätschaften, dem Lagerkeller und dem verwendeten Holz beeinflusst. 1901 entstand das Elixier d'Armorique der Familie Warenghem. Den Familiennamen behielt die Brennerei über die Jahrzehnte bei, obgleich die Familie Leizour das 16-Personen-Unternehmen heute leitet. 1998 schuf man schliesslich den ersten bretonischen Single Malt namens Armorik, der seit 2010 auch exportiert wird. Der bretonische Whisky entsteht aus lokal bezogenem Quellwasser und französischem Gerstenmalz, welches hinzugekauft wird. Nachdem das Malz eingemaischt und vergoren ist, folgt die Destillation in schottischen Kupferbrennblasen. In einer Stärke von 63% vol. füllt man das Destillat dann in eine Reihe von Fässern ab. Dazu zählen alte Bourbonfässer sowie Oloroso-Sherryfässer, aber auch Eichenfässer aus den Wäldern der Bretagne. Aufgrund des milden Klimas entweichen pro Jahr etwa 3.5% des Whiskys aus den Fässern.
Der Armorik Double Maturation reift für eine unbekannte Zeit in französischen Eichenfässern, bevor er in Sherryfässer umgefüllt wird. Die Nutzung von kostbarem Holz aus der Bretagne - genauer gesagt aus den Wäldern von Cranou und Brocéliande - ist dank einer Partnerschaft mit dem nationalen Waldbüro und dem alteingesessenen Fassbinder Jean Baptiste Le Floc'h möglich. Bei der Verkostung zeigen sich Eichenholz, Sherry-typische Früchte, Getreidemalz, Heidehonig, salziges Karamell und ein Hauch von Maritimität.