

DRINKS.

Breizh Blended Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703601
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bretagne
Abfüller	Distillerie Warenghem
Marke	Breizh
Typ	Blended Whisky
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	schmeckt frisch, fruchtig, vanillig, getreidig und leicht maritim.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	aus 50% Getreidemalz und 50% Weizen zweifach in Pot Stills destilliert; in Bourbonfässern gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	mit Verpackung



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 Elixir d'Armorique der Familie Warenghem. Den Familiennamen behielt die Brennerei über die Jahrzehnte bei, obgleich die Familie Leizour das 16-Personen-Unternehmen heute leitet. 1987 schuf man schliesslich den ersten bretonischen Whisky Blend namens WB, der eng mit dem BreizhWhisky verwandt ist. Die bretonischen Blends entstehen aus lokal bezogenem Quellwasser sowie französischem Gerstenmalz und Weizen, welches hinzugekauft wird. Nachdem das Getreide 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 Breizh Blended Whisky setzt sich aus 50% Gerstenmalz und 50% Weizen zusammen (in diesem Fall wird der Grain Whisky-Anteil ebenfalls in Pot Stills, und nicht in Column Stills gebrannt). Er reift für eine unbekannte Zeit in Bourbonfässern. Bei der Verkostung zeigen sich frische, fruchtige, vanillige, getreidige und leicht maritime Töne.