

# DRINKS.

## Tormore 16 Years Single Malt Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703603
Alkoholgehalt	48%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Speyside
Abfüller	Chivas Brothers Holdings / Pernod Ricard
Marke	Tormore
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Alter	16 Jahre
Anwendung	pur, auf Eis oder mit ein paar Spritzern Wasser
Degustationsnotiz	in der Nase mit süsser Orange und Gerstenzucker. Im Geschmack fruchtig-süss mit Vanille, Melone, Birne, Butterscotch und Zimt. Langer, leicht trockener Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	in Bourbonfässern gereift; nicht kühlgefiltert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	mit Verpackung



## **Beschreibung**

1959 war der Baubeginn der Tormore Distillery, die sich bis heute gekonnt im Hintergrund hielt. Dabei ist sie alles andere als unauffällig: Im Spey-Tal am Rande der A95, zwischen Waldstücken, Äckern und ein paar Cottages gelegen, erheben sich die pompösen Gebäude in einem Farbspiel aus Grau und Weiss. Von Sir Albert Richardson entworfen, fällt die Brennerei mit dem hohen Schornstein und den versteckten Lagerhäusern am Waldrand durch ihre besondere Architektur auf. So sticht sie jedem Vorbeifahrenden sofort ins Auge. 1961 nahm die Brennerei die Produktion auf, hat aber niemals viel Aufmerksamkeit erhalten. Seit 2014 sind eine 14-jährige und eine 16-jährige Abfüllung auf dem Markt, während die meisten Destillate für das Blending bestimmt sind. Der Tormore 16 Years ist ein geeigneter Single Malt für Scotch-Trinker, die alte neue Marken kennenlernen wollen. Sein leichter Speyside-Charakter ist unter anderem den Purifizierern zu verdanken, die am Ende einer jeden Destille angeschlossen sind. In amerikanischen Eichenfässern gelagert, zeigt der Tormore 16 Years Anklänge von süsser Orange, Gerstenzucker, Melone, Birne, Zimt und Vanille. Der Whisky wurde nicht kühlgefiltert, was allein daran zu erkennen ist, dass sich die karamellfarbene Flüssigkeit bei der Zugabe von Wasser oder Einwürfeln leicht eintrübt.