

DRINKS.

Starward COONAWARRA Single Barrel Australian Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70436
Alkoholgehalt	57.2%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Australien
Region	Melbourne
Abfüller	Starward, 50 Bertie St, Port Melbourne VIC 3207, Australien
Marke	Starward
Typ	Malt Whisky
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen kandierter Früchte und von Beeren mit Toffeeklängen. Am Gaumen entfalten sich kräftige Beerenfruchtaromen, die ebenfalls von Toffeenoten begleitet werden. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	in Rotweinfässern aus französischer Weisseiche gelagert, in den zur Pinot Noir, Shiraz und Cabernet angebaut wurden
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

David Vitale wuchs in einer grossen italienischen Familie im multikulturellen Melbourne auf, das für seine innovative Essenskultur sehr bekannt ist. Man könnte fast meinen, dass Melbourne vom Essen besessen ist. David hatte sich letztlich in den Kopf gesetzt, einen australischen Whisky herzustellen. Nachdem es Winzern bereits gelungen war, in Australien ein Stück alte Welt zu kreieren, warum sollte es dann nicht auch für Whisky möglich sein? Darüber hinaus wurden zuvor schon Weinfässern entweder für die Lagerung oder das Finish eines Whiskys verwendet. Selbstverständlich musste sich David daran probieren und war nach einigen Versuchen erfolgreich. Für seine Whiskys verwendet Starward australische, gemalzte Gerste, die mit Bierhefe fermentiert wird. Sie verleiht den Whiskys ein fruchtiges Aroma. Die verwendeten Weinfässer zur Lagerung werden sehr sorgfältig ausgewählt und stets voller Aromen. Im letzten Schritt lagern die Whiskys nur drei Jahre in Melbourne. Mit arktischen Winden aus dem Süden sowie trockenem Wind aus der Wüste kann es schon mal vorkommen, dass in Melbourne alle vier Jahreszeiten an nur einem Tag durchgemacht werden. Durch die starken Temperaturunterschiede reagiert der Whisky wesentlich schneller im Fass, als es in Schottland der Fall sein würde. Da es in Melbourne ebenfalls wärmer ist, tendiert der Whisky während seiner Lagerung eher seinen Alkoholgehalt erhöhen, anstatt mit der Zeit abzusinken. Für die dreijährige Lagerung des Coonawarra wurden Rotweinfässer aus französischer Weisseiche verwendet, die aus dem berühmten Weinbaugebiet Coonawarra stammen. In ihnen wurden zuvor Pinot Noir, Shiraz sowie Cabernet zwischen 4 und 7 Jahre lang ausgebaut. Die Lagerung im Rotweinfass verleiht dem Coonawarra eine leicht rötliche Farbe und fruchtige Aromen.