

DRINKS.

Starward GINGER BEER CASK Single Malt Australian Whisky 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70438
Alkoholgehalt	48%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Australien
Region	Melbourne
Abfüller	Distillerie Starward, Melbourne, Australien
Marke	Starward
Typ	Single Malt Whisky
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase fruchtige Aromen kandierter Orange in dunkler Schokolade sowie von tropischen Früchten. Am Gaumen warme Ingwernoten mit kräftigen Vanilleanklängen und saftige Tropenfruchtaromen. Im langen Abgang Notn von karamellisiertem Ingwer.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	in Apera- und Rotweinfässern gelagert, um Finish in Ginger Beer-Fässern
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Zusatzstoffe

Enthält Farbstoff

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. Der Ginger Beer Single Malt begann als ein Experiment, das sich als eine herausragende Idee entpuppt hat. Er wird zunächst sowohl in Apera-Weinfässern und Rotweinfässern gelagert, erhält sein Finish jedoch in jenen Fässern, in denen Starward sein eigenes Ginger Beer braut.