

# DRINKS.

## Glenmorangie A Tale of Ice Cream Limited Edition Single Malt Whisky 70cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	951357
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Highlands/Schottland
Abfüller	Glenmorangie Distillery Co. Tain, Ross-Shire IV19 1PZ, Scotland
Marke	Glenmorangie
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Anwendung	pur oder in Cocktails
Degustationsnotiz	In der Nase intensive Aromen von Manukahonig mit Rosinenbrot, kandierter Orange, Toffee, Pfirsichen und einem würzigen Hauch. Am Gaumen zeigen sich Aromen von Fudge, Zitronensorbet, Marzipan und Krokant.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	Gelagert in Bourbonfässern und verkohlten Holzfässern
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Die Glenmorangie Distillery befindet sich in den nördlichen Highlands und besitzt die grössten Pot Stills in ganz Schottland. Sie besteht bereits seit dem Jahr 1843, als William Matheson mit seiner Frau Anne die Brennerei errichtete. Der Name für die Brennerei kommt nicht von ungefähr: 'Glenmorangie' ist gälisch und bedeutet 'Tal der Ruhe', was sich auf seinen genauen Standort bezieht. Ob es bei der Brennerei noch ganz so ruhig zugeht wie damals, ist fraglich. Sie wurde im Lauf der Jahre erweitert und begrüsst mittlerweile Besucher für Besichtigungen und Tastings aus der ganzen Welt. Das hat sich William Matheson vermutlich kaum vorstellen können und dass sein Whisky eines Tages nicht nur für ein paar Schillinge den Besitzer wechselt, sondern weit über die Landesgrenzen hinaus in der ganzen Welt berühmt ist. Selbstredend hat sich das Sortiment von Glenmorangie erweitert, während sich die Brennmeister der Neuzeit gern etwas Neues ausdenken.

Für den Direktor der Whiskyherstellung Mr Bill gibt es beispielsweise keine schlimmere Versuchung als Eiscreme, sodass seine Schwäche als Inspiration für eine neue Whiskykreation mit vollmundigen Eiscremearomen herhielt. Zusammen mit dem Brennmeister Gillian MacDonald entschloss man sich zu einer Lagerung in Holzfässern mit einem möglichst hohen Vanillin-Anteil sowie Bourbonfässern. Wenn man Holzfässer kohlt, setzt sich automatisch unter anderem Vanillin frei, sodass an dieser Stelle keine künstlichen Zusatzstoffe zum Einsatz kamen. Das Ergebnis ist ein cremiger Glenmorangie mit süssen Aromen - wie von Eiscreme.