The Highland Herold

WHISKYMAGAZIN

WINTER 2017

WEST CORK DISTILLERS

TURBO-ROHBRANDSÄULE UND QUERSTROMFILTRATION, DIE BRENNER AUS SKIBBEREEN ARBEITEN UNKONVENTIONELL

WHISKYPRALINEN

SCHOKOLADE UND WHISKY

KUNST AUF SCHIEFER

TULLIFIELD ART & WHISKY
GEMALTE BRENNEREIMOTIVE

#37 | Winter 2017
The Highland Herold
www.highland-herold.de

The Spirit of Scotland - Schottland 2018

Wandkalender „The Spirit of Scotland 2018“

Der 15. Wandkalender von Gudrun und Heinz Fesl
12 Panoramaaufnahmen und 36 Detailbilder
Sinnsprüche in drei Sprachen: Englisch, Gälisch und Deutsch

Straight from the Cask: Tischkalender 2018

Austauschbare, beidseitig bedruckte Kalenderblätter
Whisky- oder Landschaftsmotive zur Auswahl
Präsentationsständer aus den Dauben alter Whiskyfässer

Erhältlich bei Ihrem Whiskyhändler oder auf www.heinz-fesl.de

Inhalt

4 WHISKY ET CETERA
Black Metal Brewery, Goldring und Paul John, Amrut Raj Igala et cetera

8 ARDBEG AN OA
Hintergrund und Verkostung

10 GLENWYVIS REBORN
Ein Community Project machte es möglich

12 WHISKY REVIEW
Brigantia Einzelfass No. 633

14 **WEST CORK DISTILLERS**
Whiskey aus Skibbereen

24 WASSER IM WHISKY
Wissenschaftlich betrachtet

26 **WHISKYPRALINEN**
Schokolade und Whisky

30 **TULLIFIELD**
Handbemalte Schiefertafeln

32 JUST BOTTLED
Neue Abfüllungen

40 WHISKYHÄNDLER
Nach Postleitzahl

41 TASTINGS & EVENTS
Whiskyveranstaltungen

Vorwort

In den letzten Jahren hat Whisk(e)y seinen Siegeszug um die Welt fortgesetzt und der Bedarf an immer neuen Bottlings ist weiter gestiegen. Also werden weiter neue Destillen gebaut und so manch alte, seit Jahrzehnten geschlossene Brennerei darf auf ein Comeback hoffen. Dazu zählt auch GlenWyvis, über deren Rückkehr Ernst J. Scheiner berichtet. Ebenso aus Ernies Feder stammt der Beitrag über den Ardbeg An Oa, der seinen Namen einer kleinen Halbinsel verdankt. Aus einer anderen Ecke der Welt, nämlich vom Bodensee, stammt der Brigantia, den ich in einer Whisky Review unter die Lupe und auf die Zunge nehmen durfte.

Dass auch in Irland Interesse an neuem Whiskey und anderen Spirituosen besteht, zeigt Ernies umfassender Artikel zur West Cork-Brennerei. Im Anschluss daran dürfen Sie sich auf zwei Blindverkostungen von Single Malt Irish Whiskeys aus dem Hause der West Cork Distillers Ltd. freuen.

Für Unruhe in der Whiskyszene sorgte unlängst der englische Wissenschaftsartikel „Dilution of whisky – the molecular perspective“, der sich mit der Verdünnung von Whisky mit Wasser beschäftigt. Der Chemiker und Whiskyliebhaber Dr. Heinz Weinberger hat sich dieser Thematik für uns angenommen und einige Dinge „gerade gerückt“.

Weit weniger Diskussionsstoff bieten die Whiskypralinen von Claudia Homburg (sind einfach lecker) und die mit Whiskymotiven bemalten Schieferplatten von Torsten Fuß (sind einfach schön). Wir haben beide besucht und so können Sie nun an den Geheimnissen der Pralinenherstellung teilhaben und direkt im Anschluss daran dem Schieferplattenmaler bei seiner Arbeit über die Schulter schauen.

Wie üblich gibt es zum Jahresende wieder viele neue Abfüllungen in der Rubrik „Just Bottled“ zu durchstöbern. Da sollte für jeden Geschmack etwas dabei sein.

Und nun wünsche ich Ihnen im Namen der gesamten Redaktion eine friedliche Weihnachtszeit, ein gutes und erfolgreiches Jahr 2018 und natürlich viel Spaß bei der Lektüre!

T. Herold

Thorsten Herold, Herausgeber

IMPRESSUM

The Highland Herold – Whiskymagazin | Ausgabe #37 – Winter 2017 | Erschienen im Dezember 2017 | Sitz d. Redaktion: Verlag Dollinger & Stein GbR, Gutenbergstraße 5, 65830 Kriftel, Telefon: 06192 9211944, E-Mail: kontakt@highland-herold.de | Herausgeber: Thorsten Herold (th) | Redaktion (v. i. S. d. P.): Sebastian Stein (st) | Layout u. Grafik: Sebastian Stein | Grafik u. Fotos: Philipp Rieß (pr) | Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hintze (ch) | Gastautoren in dieser Ausgabe: Claudia Homburg, Katja Langstrof, Mike Müller, Julia Nourney (Text u. Foto), Ernst J. Scheiner (Text u. Fotos, Titelfoto), Dr. Heinz Weinberger | Landkarten: Alba-Collection Verlag GbR | Druck: WIRmachenDRUCK GmbH, Backnang | Verantwortlich für Anzeigen: Sebastian Stein, kontakt@highland-herold.de

Verkostungsnotizen oder andere geschmackliche Beschreibungen geben die persönliche Sinneswahrnehmung und Meinung des Verfassers wieder. | Nachdruck und elektronische Vervielfältigung nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Verlages. | Alle Preisangaben im Heft sind rein informatorisch und auf dem Stand bei Redaktionsschluss. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

Einzelhefte ab Ausgabe #22 können für je 2,90 € zzgl. Versand auf www.highland-herold.de/shop oder per E-Mail an kontakt@highland-herold.de bestellt werden.

Claudia Homburg

Die Autodidaktin hat sich seit 2010 einen Namen als gefragte Pralinenherstellerin auf deutschen Whiskymessen erarbeitet. Ihre Termine finden sich auf: www.claudis-pralinenkueche.de. Sie gibt auch Kurse zum Thema und stellt auf Anfrage Pralinen mit dem gewünschten Whisky her. | S. 26–29

Katja Langstrof

Seit über zehn Jahren verkauft sie in der *Dead End Bar* oder im Fachgeschäft *Royal Spirits* in Aschaffenburg Whisky im Ausschank oder flaschenweise und leitet Tastings und Seminare. Ihre Leidenschaft für das Thema hat sie bereits in viele schottische und deutsche Destillerien geführt. | S. 22–23

Mike Müller

Sein erster Schottlandaufenthalt mit 18 Jahren weckte seine Leidenschaft für Whisky. Er führte lange Zeit die prämierte *Saxo Bar* in Remscheid und widmete sich als Mitunternehmer schließlich ganz dem Import und Vertrieb eigener Abfüllungen unter dem Label *Best Dram*. | S. 22–23

Julia Nourney

Die Fachfrau für Spirituosen hält international Fortbildungen und Seminare und publiziert in verschiedenen Fachmedien. Als selbstständige Beraterin und Contract Blender arbeitet sie für Produktionsbetriebe und war schon mehrfach Jurorin bei internationalen Wettbewerben. | S. 6

Ernst J. Scheiner

„Ernie“ Scheiner hat bereits über 150 Distillerien besucht und sie beschrieben. Seit seinem Studium an der University of Edinburgh befasst er sich mit Whisky. Er publiziert auf whisky-distilleries.net sowie in Fachmedien zum Thema und leitet informative Whiskyreisen nach Irland und Schottland. | S. 4, 7, 8–11, 14–21

Dr. Heinz Weinberger

Der promovierte Chemiker, passionierte Whisky-Connaisseur und Autor hat ein besonderes Interesse an den chemischen Vorgängen während der Herstellung und Fassreifung feiner Single Malts. Er ist ehrenamtlicher Ambassador für Campari und Douglas Laing und moderiert Tastings. | S. 24–25

MALT WHISKY YEARBOOK 2018

Herausgeber Ingvar Ronde veröffentlichte Ende Oktober 2017 die dreizehnte Ausgabe des nur in englischer Sprache erscheinenden *Malt Whisky Yearbooks*. Bekannte Autoren wie Neil Ridley, Dominic Roskrow oder Charles MacLean zeichnen ein aktuelles Bild der Whiskyindustrie. Gavin Smith beschreibt das Aromaprofil von über zweihundert Whiskys. Schwerpunkt der Portraits sind die schottischen Distilleries. Ronde erläutert ihre historische Entwicklung und vermittelt aktuelle Einsichten in ihre Produktion. Eine Sektion stellt neue Brennereien dar, eine andere die geschlossenen. Kürzere Beschreibungen befassen sich mit vielen Destillerien anderer Länder, alleine 55 deutsche Brennereien finden sich im Kompendium. Listen von unabhängigen Abfüllern und ausgewählten Fachgeschäften sowie sehr nützliche statistische Übersichten ergänzen die Darstellung. Das Buch hat insgesamt 298 Seiten und kostet etwa 16,50 Euro, je nach Anbieter. /Ernst J. Scheiner

C2C SPIRITS CUP ERGEBNISSE

Beim vierten C2C Spirits Cup, bei dem Verbraucher die Rolle der Juroren übernehmen, wurden 2017 unsgesamt 20 Medaillen vergeben: fünf mal Gold, sieben mal Silber und acht mal Bronze. Unten folgen die fünf mit Gold prämierten Produkte, alle 20 Medaillengewinner findet man aufgelistet unter www.spirits-cup.org.

Gesamtsieger des Cups nach Punkten wurde der aus Indien kommende *Peated Select Cask* von Paul John, ein dezent rauchiger Single Malt Whisky, der in kleinen Chargen aus wenigen Fässern verschnitten und mit 55,0 Volumenprozent abgefüllt wird.

Der Blended Malt *Moon Harbour Pier 2* wurde in Schottland destilliert und verschnitten, bevor er in Frankreich reifte, dort sein Finish in Rotweinfässern erhielt und schließlich mit 47,1 Volumenprozent in die Flaschen kam.

Beim *Big Peat Christmas Edition 2017* aus dem Hause Douglas Laing handelt es sich um einen Islay Blended Malt Whisky, der in Fasstärke mit 54,1 Volumenprozent abgefüllt wurde.

Der Single Malt Mackmyra *Skördetid* kommt aus Schweden und reifte in einer Kombination aus fünf verschiedenen Fasstypen, darunter auch first fill Oloroso Casks, bevor man ihn mit einer Alkoholstärke von 46,1 Volumenprozent abgefüllt hat.

Der Scotch Single Malt Whisky *Islay 55* ist eine von drei Standardabfüllungen aus der Spirit & Cask Range von Whiskymax. Er stammt aus einer nicht benannten Destillerie und wird mit einer Alkoholstärke von 55,0 Volumenprozent angeboten. /st

BLACK METAL BREWERY

Foto: Philipp Rieß

Die Black Metal Brewery in Loanhead, unweit von Edinburgh, wurde 2012 von zwei erklärten Metalheads und Bierenthusiasten gegründet. Zur Zeit wird das Unternehmen von dem in Tallin im heutigen Estland geborenen Bassisten Jaan Rätsep alleine geführt, der als Brauer auch selbst für die Ales und Stouts im Portfolio verantwortlich ist. Diese haben stark unterschiedliche Geschmacksprofile und werden in kleinen Chargen „komponiert“, wie Jaan das Brauen in Anlehnung an die Musik auch bezeichnet. Das Motto der Craft Brewery: „Behold thy drink! Hail the ale!“ /st

Battering Ram | Proper Session Pale Ale | 0,5 Ltr. | 7,1 % vol
Blood Revenge | Rye Stout | 0,5 Ltr. | 6,6 % vol
Gates of Valhalla | Oatmeal Pale Ale | 0,5 Ltr. | 7,9 % vol
Jotunblod | Oatmeal Rye Stout | 0,5 Ltr. | 8,1 % vol
Louhi | Wheat Beer | 0,5 Ltr. | 7,0 % vol
Will-o’-the-Wisp | Juniper Smoked Ale | 0,5 Ltr. | 6,6 % vol
Yggdrasil | Strong Pale Ale, Amarillo hops | 0,5 Ltr. | 6,6 % vol

Anzeige

Spirit & Cask Range

Die Spirit & Cask Range ist seit über 10 Jahren die Premiummarke von Whiskymax. Hierfür werden alle Fässer persönlich vom Rare Malt Manager ausgesucht und nur die besten Tropfen erscheinen unter dem Label Spirit & Cask Range.

Das Portfolio umfasst Einzelfassabfüllungen aus allen Regionen Schottlands und häufig mit ausgefallenen Finishes, wie dem Dailuiane Marsala Finish. Neben diesen gibt es auch drei Standards, unter anderem den Islay 55 Single Malt, der erst kürzlich beim C2C Spirits Cup 2017 eine Goldmedaille gewonnen hat.

TAMDHU
SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
Tullibardine
EDINBURGH WHISKY
LANGATUN
SILVER SEAL
BUAIN MBOINE
Spirit & Cask Range
DUN BHEAGAN
ILEACH
DROMBEG
whiskymax
get more spirit

AMRUT RAJ IGALA

Foto: Julia Nourney

Er ist einer der diesjährigen Neulinge und konnte richtig überraschen: *Raj Igala* – der König der Adler! Der Name lässt einen kraftvollen, regelrecht muskulösen, intensiven Whisky erwarten. Aber nein, dieser Single Malt schafft es stattdessen, den Whiskyfan mit eleganten, malzigen und fruchtigen Aromen für sich einzunehmen.

Mit dieser Abfüllung beschreitet Amrut, die Brennerei aus dem südindischen Bengaluru, einen neuen Weg, denn bislang wurden alle ihre Single Malts mit einer Alkoholstärke von mindestens 46 Volumenprozent auf die weltweiten Exportmärkte gebracht. Der *Raj Igala* ist hingegen der erste Whisky, der nur 40 Volumenprozent aufweist. Liebhaber stärkerer Whiskys sollten sich dadurch aber nicht von einer Kostprobe abhalten lassen, denn die geringere Trinkstärke macht ihn leicht zugänglich, unkompliziert und gefährlich süffig. Die Reifung in ehemaligen Bourbon-Fässern hat dem „Raj" weiche, vanillige Würznoten mit auf den Weg geben – perfekte Voraussetzungen für einen every day dram. Die Farbe ist goldgelb und warm wie die indische Sonne.

Obwohl diese Abfüllung ursprünglich nur für den französischen Markt gedacht war, ist sie inzwischen auch in Deutschland bei vielen Händlern für etwa 32 bis 35 Euro verfügbar. /Julia Nourney

SMOKESTACK

Das erste Batch des stark getorften *Smokestack,* zu Deutsch „Schornstein", ist inzwischen auch hierzulande verfügbar. Dabei handelt es sich um einen Blended Malt Scotch Whisky aus Highland und Islay Malts, angeboten von der Vintage Malt Whisky Company. Er wird ungefärbt, nicht kühlgefiltert und mit einer Alkoholstärke von 46 Volumenprozent abgefüllt. Gehandelt wird er zu etwa 30 Euro je Flasche mit 0,7 Litern Inhalt. Es folgen die offiziellen Taste Notes von Whiskymax, dem deutschen Importeur der Marke. /st

Foto: The Vintage Malt Whisky Company

Nase: „Rauchig, aber auch frisch und fruchtig, Ingwer, Zitrus, Birne; intensiv, aber nicht zu schwer"
Gaumen: „Süßer, durchdringender Rauch, dennoch sehr gefällig und drinkable, ölig, Ingwer, Zitrone, Honig"
Nachklang: „Die süß-ölige Rauchnote hält lang, länger, bis morgen früh."

NEUE GARAGE

Ende Oktober 2017 eröffnete Percy Grüterich in Mellrichstadt in der Röhn seine frisch renovierte und zum Tasting Room mit Verkaufsregalen umfunktionierte „Whisky Garage". Er ist langjähriger Whiskyfan und will den „Whisky Spirit" mit seinen Mythen und Geschichten, aber auch das Wissen um die Herstellung und die Macher des Lebenswassers in seine Region bringen. Neben dem Verkauf geht es ihm darum, „dass man sich mit Gleichgesinnten, die die Leidenschaft für Whisky teilen, treffen und austauschen kann." Geöffnet ist die Whisky Garage zu Veranstaltungsterminen und nach Vereinbarung. Mehr zum Garagen-Programm und die Kontaktinfos gibt es auf www.whiskygarage.de. /st

Foto: Percy Grüterich

GOLDRING BETEILIGT SICH AN PAUL JOHN

Milliardär William Goldring, alleiniger Eigentümer des zweitgrößten amerikanischen Spirituosengiganten Sazerac aus Louisiana, erwarb im Oktober 2017 einen Anteil von 28 Prozent an den ebenfalls im Familienbesitz befindlichen indischen Paul John Distilleries. Der keineswegs überraschende Deal mit den in Mumbai ansässigen Verkäufern von Gaja Capital enthält eine Option auf die restlichen 15 Prozent der Gaja-Anteile. Paul P. John, der CEO der Paul John Distilleries, hatte die rasante Expansion des Konzerns mit Finanzmitteln des Private Equity Fonds Gaja finanziert. Das Beteiligungskapital beschleunigte die Entwicklung des Unternehmens zum fünftgrößten Spirituosenhersteller Indiens. Paul Johns Blockbuster *Original Choice Indian Whisky* nahm 2016 in der Hitliste der weltweit meistverkauften Whiskys den siebten Platz ein. Es ist daher kein Wunder, dass Sazerac (Buffalo Trace, Southern Comfort, Paddy u.a.) sich in den rapide wachsenden Markt einkaufte.

2011 hatte Gaja Capital mit einer Beteiligung von umgerechnet rund 10 Millionen Euro den Ausbau der Paul John Distilleries forciert. Seit Herbst 2016 suchten die Kapitalgeber ihr Engagement zu versilbern. Der Zeitpunkt war günstig, den CEO Paul P. John war national wie auch international mit den Produkten, darunter die Paul John Single Malts, sehr erfolgreich. Jim Murrays Auslobung des Single Malts *Kanya* zum „Best Asian Whisky of the Year" markierte den nachhaltigen Erfolg. Sazerac zahlt daher geschätzte 45 bis 50 Millionen Euro für die Beteiligung, was für die Kapitalgeber und Anleger von Gaja Capital eine Super-Rendite bedeutet.

„Die neue Partnerschaft, die technologische Kompetenz und das weltweite Vertriebsnetz werden die Vorteile für Paul John-Produkte im heimischen und globalen Markt verbessern", betonte Direktor Paul P. John, der auch zukünftig die Anteilsmehrheit von 57 Prozent am Unternehmen hält. /Ernst J. Scheiner

Anzeige

ARDBEG AN OA

Text, Fotos und Verkostung: Ernst J. Scheiner

Der neue *An Oa* steht nun für etwa 50 Euro je Flasche neben den anderen Ardbeg-Standards *TEN* (seit 2000), *Uigeadail* (seit 2003) und *Corryvreckan* (seit 2009) in den Regalen der Fachhändler. Seit im Oktober 2016 die Bezeichnung „An Oa“ erstmals beim britischen *Intellectual Property Office* als Marke geschützt wurde, spekulierte die Whiskygemeinde über den Neuen aus dem Hause LVMH Moët Hennessy – Louis Vuitton SE. Die Diskussion nahm im darauffolgenden Januar zu, als die ersten Front and Back Labels einer neuen Ardbeg-Abfüllung in der Datenbank des *US-Federal Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau* auftauchten. Aus den Angaben ging hervor, dass das neue Vatting rauchig und süß sein sollte, weil dieser doppelt gebrannte Single Malt seine aromatische Prägung erst in frisch ausgekohlten, nicht vorbelegten Eichenholzfässern, dann in spanischen PX Sherry-Fässern aus Andalusien und schließlich in amerikanischen first fill Bourbon Casks erhielt.

Moët Hennessys Werbeprofis schreiben: „Der ‚Mull of Oa‘, der südwestliche Ausläufer der schottischen Hebrideninsel Islay ist, genau wie der neue komplexe Ardbeg, deutlich gerundet: Hohe Felsklippen trotzen wütenden Atlantikstürmen und bieten Islays Südküste und der seit über 200 Jahren angesiedelten Ardbeg Destillerie sicheren Schutz. Ardbeg An Oa ist Hommage an seine ungezähmte Herkunft, mit Kontrasten von mächtiger Intensität und süßer Seidigkeit. Es lässt den Ort aufleben, wo Sturm auf Ruhe stößt.“

An Oa – Eine fast unbewohnte Halbinsel

Nur wenige Touristen führen die verschlungenen Wege von Port Ellen zur Halbinsel *An Obha* (gesprochen [an:oh], gälisch für „The Oa“). Vorbei an wenigen kleinen Gehöften und Cottages fahren sie bis zum Kap am Atlantischen Ozean. Nur das zottelige Highland Cattle, das sich auf den kargen, sauren Weiden den atlantischen Winden stellt, beobachtet sie dabei. Ab und an durchdringt das Meckern der Blackface-Lämmer die Stille der Hochmoore. Mit ihrem weißen Fell zeugen sie von der radikalen Form einer Landwirtschaft, die Mitte des 19. Jahrhunderts die Landschaft von An Oa prägte: „Schafe statt Menschen“, lautete das Konzept. Die Wolle brachte dem Großgrundbesitzer des Kildalton Estates mehr Geld als die spärliche Pacht der darbenden Crofter und Tenants. Nach und nach wurden sie mit Gewalt zur Aussiedlung nach Amerika oder Kanada gezwungen oder mussten in den Küstenorten oder in Glasgow eine Arbeit und Bleibe suchen.

Das Leben in der Abgeschiedenheit der Hebrideninsel hatte seit Generationen den engen Zusammenhalt in den Communities geformt. Familiäre und freundschaftliche Bande machten das extrem harte Leben der Kleinbauern mit ihrer Bedarfswirtschaft erträglicher. In den Townships trank man während eines *Ceilidh*, eines Nachbarschaftsfestes, den selbstgebrannten *usquebaugh*, einen mit Gewürzen schmackhaft gemachten Gerstenbrand, und erfreute sich an der Gemeinschaft.

Bewohnt war dieser Flecken Islays seit Tausenden von Jahren. Zeitzeugen sind die steinzeitlichen Gräber bei Creag Mhor, wo sich in der Nachbarschaft von Upper Cragabus in der Neuzeit eine Distillery befand. Zu Beginn der Regentschaft von Queen Victoria, so wird erzählt, destillierten die Bauern dort einen köstlichen Whisky. Jedes Jahr im August ruderten die *Ìlich* – die Bewohner der Insel Islay – mit ihrem Whisky vom natürlichen Hafen *Port na Gallan* hinüber in das nordirische Ballycastle. Dort boten sie ihn auf der *Auld Lammas Fair* feil, einer Messe für Vieh und regionale Nahrungsmittel am Ende der Erntezeit. Die Messe wird traditionell von einem Erntefest begleitet und auch heute noch jährlich am letzten Montag und Dienstag im August abgehalten.

An Oa – Ein rauchiger Single Malt

„Partien wertvoller Pedro Ximénez Fässer vermischen sich mit der Würze aus neuen Eichenfässern sowie der typischen Ardbeg-Intensität ehemaliger Bourbon-Fässer. Ein Single Malt, der weitaus komplexer ist als die Summe seiner Einzelteile“, informieren die Texter von Moët Hennessy. Über die genaue Rezeptur gibt Dr. Bill Lumsden, Ardbegs *Director of Distilling, Whisky Creation & Whisky Stocks,* keinerlei Auskunft. Für ihn ist das Ergebnis wichtiger als der Weg dort hin. Vor einigen Jahren standen auf dem Hof der Ardbeg Distillery mehr als zweihundert andalusische Sherry-Fässer mit einem Fassungsvermögen von jeweils 500 Litern. Auf die Frage, was denn mit diesen für Ardbeg eigentlich unüblichen Bodega-Butts geschehen werde, antwortete Distillery Manager Michael Heads damals mit einem geheimnisvollen Lächeln: „You will see.“

Eine Idee muss meist ebenfalls reifen. Wie beim Whisky kann sie nicht einfach spontan umgesetzt werden. Für Lumsden dauert die Planungsphase bei den Finishes in der Regel zwei bis drei Jahre. Experimente brauchen länger, denn dafür müssen die Malt Whiskys über viele Jahre in vorbestimmten Fässern reifen. Geduld

und Ausdauer sind gefragt, denn „whisky is ready, when it's ready". Erst dann können die in verschiedenen Fasskulturen ausgebauten Whiskys in einem Vatting-Verfahren mit anderen Ardbeg Malts zu einem neuen vielschichtigen Produkt verheiratet werden.

Am Anfang steht dabei die Beschaffung von hochwertigen Fässern, die einen möglichst homogenen Ausbau der Whiskys erlauben. Im Falle von alten Bodega-Butts sind dafür sehr gute, fast familiäre Beziehungen zu den Weingütern im Anbaugebiet des Xerés in Andalusien nötig. Im Gegensatz zu den häufig verfügbaren vier- bis fünfjährigen *Seasoned Casks* ist ihr aromatischer Einfluss jedoch auch spürbar intensiver.

Weitere Voraussetzung ist ein sauber doppelt gebranntes Destillat aus gemälzter Gerste, welche nach einer bestimmten Spezifikation in den Port Ellen Maltings von Torfrauch geprägt wurde. Wasser, Hefe, Gärzeiten sowie Destillationsabläufe sind weitere einflussreiche Variablen auf dem Weg zu einem guten Gerstenbrand. Entscheidend für die Qualität ist jedoch immer wieder die jeweilige Wirkung des Fasses, in welchem ein Spirit allmählich über Jahre zu einem Whisky heranreift.

Traditionelle Arbeitsformen wurden bei der Herstellung des Ardbeg An Oa wiederentdeckt. Ein riesiges *Marrying Vat* aus französischem Eichenholz, aufgestellt in den ehemaligen Malt Barns der Distillery, erlaubt eine intensive Vermählung der Whiskys aus unterschiedlichen Fässern. Wie lange sich der Verschnitt allerdings darin verheiraten darf, wird nicht gesagt.

Der nicht kühlgefilterte, ungefärbte An Oa wird mit einer Alkoholkonzentration von 46,6 Volumenprozent und ohne eine Altersangabe in die Flaschen gefüllt. „Alter ist für mich einer der unwichtigsten Faktoren, wenn es um die Qualität eines Whiskys geht", meint Whisky Creator Dr. Bill Lumsden selbstbewusst.

Wie schmeckt Ardbegs An Oa?

Dr. Bill Lumsden sagt: „Es ist eine wunderbare Magie im Ardbeg Gathering Room zu spüren, wenn die Partien für diesen Whisky aufeinandertreffen und über die Zeit höhere Komplexitäten erreichen. Ardbeg An Oas runde und subtil-rauchige Aromen spiegeln all die Kontraste der Halbinsel An Oa wider, mit Noten von cremigem Toffee, Anis, Datteln und etwas Pfirsich und Bananen. Die sanfte, cremige Textur des Whiskys führt am Gaumen zu einer großen Sirupsüße, mit Aromen von Milchschokolade, Melassetoffee, Orangen und Lapsang Souchong Rauchtee, süße Gewürze wie Muskat und Zimt, etwas Zigarrenrauch und sehr außergewöhnliche Aromen gegrillter Artischocken. Danach ein dezenter, dennoch intensiver Nachhall."

Der Geschmack eines Single Malt wird in der Tat komplexer, wenn unterschiedliche Whiskys aus verschiedenen Fässern zusammenkommen. Ein einzelnes Fass erzielt oft keine so tiefe und vielfältige Struktur, wie sie bei einem Vatting auftreten kann. Je nach Alter, Fassart und Vorbelegung der Bestandteile vermag der Whisky Blender ein Produkt zu komponieren, das süßer, würziger oder weniger rauchig auf der Zunge wirkt. Die jeweiligen Anteile verstärken oder schwächen diese sensorischen Eindrücke. Ein Sherry-Fass zu viel und der typisch frische Ardbeg-Charakter wird von dominanten Aromen dunkler Früchte überdeckt. Ein größerer Anteil von first fill Bourbon-Fässern vermag hingegen einen betont adstringierenden, würzigen, pelzigen Effekt auf der Zunge zu mildern. Kunstfertigkeit und Intension des Blenders entscheiden darüber, welches Geschmacksprofil der Verschnitt haben wird. „Ardbegians" sollen auf jeden Fall den frischen, maritimen, rauchigen Ansatz ihres Ardbegs erkennen können.

Verkostungsnotizen

Nase: Angenehm harmonisch, frische Zitrusnoten und vielschichtiger Rauch leiten in trockenes Gras über. Teer bildet die Basis. Im Vordergrund stehen helle Früchte, die sich mit dunklen Früchten im Hintergrund mischen. Der Alkohol ist gut eingebunden, feine Nasen vernehmen nach dem Einschenken anfänglich leicht stechende Noten, die jedoch schnell verschwinden. Das deutet auf jüngere Malts hin. Zitrus, Limone, Früchte, Rauch, Gras mischen sich mit Gewürzen, Zimt und Pfeffer. Wohltuend ist der Charakter des Rauchs eingebunden, nicht dominant überdeckend.
Gaumen: Der Malt ist ölig und weich, süß, würzig, ja pfeffrig, fast chiliartig und wunderbar rauchig. Samtig dezent umspült er die Zunge mit dunklen Früchten. Milchschokolade hallt lange nach, die mit bitteren Mandelnoten unterlegt wird. Süße und Rauch breiten sich lange und intensiv aus. Der Charakter des Rauches ist freundlich angenehm. Blumige Noten vermischen sich mit trockenem Heu sowie reifer Banane. Harmonisch – frisch und trocken zugleich. Der positive Naseneindruck setzt sich auf der Zunge fort.
Kommentar: Ein typischer, aber milder Ardbeg. Vielschichtig und harmonisch, dabei aber keineswegs langweilig, sondern interessant und herausfordernd. Well done!

GLENWYVIS REBORN

Text und Fotos: Ernst J. Scheiner

In ihren Townships war der Community Spirit der Highlander schon immer sprichwörtlich, denn das harte und darbende Leben in der Unwirtlichkeit der Glens und Bens des schottischen Hochlands schweißte sie eng zusammen. Der Landwirt und Helikopterpilot John McKenzie aus Dingwall startete im vergangenen Jahr am 270. Jahrestag der Schlacht von Culloden das für Schottland einmalige „GlenWyvis Community Project“. Nicht Shareholder oder Equity Funds, sondern gleichberechtigte Mitglieder sollten mit ihren finanziellen Beiträgen die Wiedergeburt der bis 1926 im Royal Bourogh of Dingwall operierenden Ben Wyvis Distillery herbeiführen. Innerhalb von 77 Tagen hatte die Communitiy mehr als 2200 Mitglieder, 60 Prozent davon kamen aus der Region und der Rest aus 31 Ländern der Welt. 2,7 Millionen Pfund waren das Startkapital für den Bau einer Malt und Gin Distillery am Tulloch Hill, den vorgelagerten Hügeln des Ben Wyvis. Jeder der Investoren hat nur eine Stimme in der Community. Die Brennblasen wurden vor dem Aufruf bestellt! Man war sich sehr sicher, dass das Projekt viel Zustimmung erhalten sollte, und lag damit richtig. Ständig erwerben neue Mitglieder weitere Anteile.

1

2

A dream come true

Stuart Nickerson, der ehemalige Manager von Glenglassaugh und renommierte Master Distiller, konzipierte die Brennblasen, die hinab ins Tal auf das kleine Städtchen Dingwall am Cromarty Firth mit seinen 5000 Einwohnern blicken. „Unser in der Hauptstraße liegendes GlenWyvis Basecamp wird viele Touristen anlocken. Sie werden mit einem Shuttlebus hinauf zur Brennerei befördert, das ist umweltfreundlicher. Natürlich werden insbesondere diese Whiskytouristen den örtlichen Einzelhandel, die Gastronomie und Hotellerie wiederbeleben“, erklärt Neil Urquhart, ein Mitglied des neunköpfigen Direktoriums des GlenWyvis Distillery Projects.

Auf dem für 175 Jahre gepachteten Gelände, umgeben von Gerstenfeldern und Weiden, auf denen Belted Galoway-Rinder, Blackface-Schafe sowie Lamas grasen, entsteht eine „grüne

Bild 1: James Cameron ist stolz. Schottische Brennblasen aus Rothes werden einen zweifach gebrannten fruchtigen Spirit produzieren. | Bild 2: Neil Uquhart wirbt neue Mitglieder während Ernies Whisky-KulTour. | Bild 3: Klein und fein, der *Tun Room*. | Bild 4: Die *Spirit Still* mit *Reflux Ball* (links) und die *Wash Still* (rechts) bilden das Zentrum der neuen Craft Distillery.

3

4

Brennerei“, deren Energiebedarf vollständig aus Sonne, Wind, Wasser und Biomasse gedeckt wird. Die Holzpellets kommen aus einem nahegelegenen Wald des Nachbarorts Strathpeffer. Selbstverständlich stammt die Gerste von den eigenen Äckern sowie aus der fruchtbaren Region von Evanton und Tain, darunter auch die Black Isle. Sie wird von Baird in Inverness nach den Vorgaben des Distillery Managers gemälzt. „Das Bewerbungsverfahren ist abgeschlossen. Wir werden einen wirklich großen und renommierten Brennmeister der schottischen Whisky-Industrie bekommen“, freute sich James Cameron, Bauleiter und Mitglied des Direktoriums, Mitte September 2017. Duncan Tait verantwortet zukünftig den Charakter der Spirits und des GlenWyvis Malts. Der renommierte und erfahrene Master Distiller begann in der nahegelegenen Distillery Teaninich in Alness seine berufliche Laufbahn. Bei Diageo war er vorwiegend in der Speyside in den Distilleries Knockando und Mortlach als Manager aktiv.

Der erste Spirit soll am schottischen Nationalfeiertag, dem Saint Andrew’s Day am 30. November 2017 sprudeln. In einer weiteren, noch zu installierenden kleinen Still wird nach dem Willen der Initiatoren am 16. April 2018, dem nächsten Jahrestag der Schlacht von Culloden 1746, die eigene Ginproduktion beginnen. Gegenwärtig wird der Gin von Stuart Nickerson in der Saxa Vord Distillery auf den Shetlands für GlenWyvis produziert.

Die *Maltbins* versorgen die Brennerei für zweieinhalb Monate mit 30 Tonnen Malz. „Das vermindert den Schwerlastverkehr zur Brennerei erheblich“, betont James. „Wir läutern in einem kleinen Bottich jeweils nur 500 Kilogramm *Grist*. Wir streben nach Qualität und nicht nach Quantität.“ In den ersten Monaten werden nur drei Gärbottiche aus Stahl mit einem Fassungsvermögen von jeweils 10 000 Liter verwendet, da „anfangs nur 40 000 Liter Alkohol pro Jahr destilliert werden, später werden es mit sechs Gärbottichen so um die 120 000 Liter jährlich sein“. Das „harte, sehr reine“ Produktionswasser kommt aus einem eigenen Brunnen aus 27 Metern Tiefe und wird über eine Salz- und UV-Filteranlage gereinigt. Die Brennblasen – eine *Wash Still* mit 2500 Litern und eine *Spirit Still* mit 1500 Litern – werden indirekt mit Dampf beheizt. „Das Pelletsbrenner-System kommt im übrigen aus Österreich, das war nicht billig“, klagt James Cameron, „eine Brennblase kostet, so glaube ich, etwa 80 000 Pfund.“ Der *Reflux Ball* und der lange *Lyne Arm* der Feinbrandblase werden wohl einen sehr fruchtigen, aber auch öligen Spirit produzieren. „Der größte Teil wird hier in der Distillery in Bourbon-Fässern zum Whisky heranreifen, aber aus Sicherheitsgründen wird es in Dingwall noch weitere Lagermöglichkeiten geben“, erklärt Neil Urquhart die Produktionsphilosophie. „Der neue Manager entscheidet, welche weiteren Fasskulturen wir zukünftig verwenden werden.“

Die Region Cromarty, nördlich von Inverness, ist nun um eine Touristenattraktion reicher. Bleibt zu hoffen, dass die jährlich rund 90 Kreuzfahrtschiffe dieses Kleinod auch in ihr Besichtigungsprogramm aufnehmen. Der Beitritt zur „GlenWyvis Distillery Community Society“ ist übrigens ab einem Beitrag von 250 Pfund nach wie vor möglich. Das Antragsformular gibt es auf www.glenwyvis.com.

Anzeige

STEINHAUSER BRIGANTIA EINZELFASS NO. 633

Text und Verkostung: Thorsten Herold | Foto: Philipp Rieß

Für diese Ausgabe durfte ich mich wieder intensiv mit einem Überraschungswhisky beschäftigen. Nun gut, in Abwandlung eines norddeutschen Trinkspruchs wollen wir keine Zeit vergeuden: „Nicht lang schnacken – Flasch' auspacken".

Verpackung

Der blickdichten Tasche entnehme ich einen mattschwarzen, robusten Umkarton. Die gedrungene Form lässt auf eine Dumpy-Bottle oder ein ähnliches Format als Inhalt schließen. Der Karton hat eine Frontklappe, die auf der rechten Seite von einen Magnetverschluss gehalten wird. Zunächst bin ich skeptisch: In der Vergangenheit ging mir bereits eine Flasche mit ähnlicher Umverpackung zu Bruch, als sich der Frontdeckel löste und die Flasche den Sturz auf den Steinfußboden nicht überlebte. Ich teste den Mechanismus mehrfach und bin beruhigt: Es benötigt etwas Kraft, ihn zu lösen, und wenn er nicht weit genug geöffnet wird, zieht der Magnet die Verschlusslasche sofort zurück an die Kartonwand. Ich sehe keine Gefahr des selbstständigen Öffnens. Die glatte Oberfläche des Kartons ist leicht abwischbar und scheint gegen Kratzer, Fett und Schmutz unempfindlich zu sein. Die Aufschrift wurde – soweit nicht anders angegeben – in edel anmutenden, glänzend goldenen Lettern gefasst und verleiht dem Produkt einen noblen Charme. Und genau mit diesen schriftlichen Informationen werde ich mich nun beschäftigen.

Die Frontseite wird ganz oben vom Namenszug „Steinhauser" und dem Zusatz „1. Bodensee Whisky-Destillerie" vor den stilisierten Umrissen der Kirche von Kressbronn geziert. Im Mittelteil steht klein „Single Malt Whisky" in einem waagrechten Oval. In der unteren Hälfte ist ein größeres, senkrechtes Oval zu sehen. Darin prangt das runde Logo der Steinhauser-Whiskys mit dem kreisförmig angeordneten Text „1. Bodensee-Whisky Destillerie" und einem großen „B" im Zentrum vor einem weißen Umriss des Bodensees. In großer Schrift ist darunter zu lesen: „Brigantia" und kleiner: „1. Single Malt Whisky vom Bodensee". Als letztes Element steht ganz unten noch einmal der Namenszug samt Zusatz. Die Beschriftung innerhalb des großen Ovals ist mit einer dunkelgrauen, stilisierten Gerstenähre unterlegt.

Boden und Deckel zeigen den Text „1. Single Malt Whisky vom Bodensee". Die rechte Seitenwand ist nicht glatt, da hier die Lasche des Magnetverschlusses aufliegt. Es gibt hier nur die senkrechte Aufschrift „www.weinkellerei-steinhauser.de".

Die Seitenwand links und die Rückseite tragen oben den gleichen Namenszug, wie er auch oben auf der Front abgebildet ist. In kleiner Schrift steht ganz unten auf der linken Seite noch einmal die Webadresse, auf der Rückseite finden sich an dieser Stelle die vollständige Adresse und Telefonnummer der Brennerei.

Mein erstes Fazit ist positiv: Die Umverpackung erfüllt ihren Zweck, der robuste Karton mit dem aufwändigen Schließmechanismus schützt die Flasche effektiv. Die wesentliche Information, nämlich dass der Whisky „Brigantia" heißt und es sich um einen Single Malt aus Deutschland handelt, ist klar zu erkennen. Die edle Anmutung und Ausstattung machen Lust auf den Inhalt. Es ist also an der Zeit, diese kleine schwarze Schatztruhe zu öffnen. Dabei fällt mir die Innenseite der Frontklappe auf, die mit einem atmosphärisch schönen Panorama des Fasslagers in warmen Brauntönen bedruckt ist. Das lädt zum Verkosten ein. Und dann steht sie endlich vor mir, die Flasche.

Flasche und Etikettierung

Die verwendete Flasche hat eine quadratische Grundfläche mit einer Seitenlänge von etwa 9,5 Zentimetern und ist ungefähr 20 Zentimeter hoch. Sie hat elegant gerundete Schultern und seitliche Griffmulden im Stile von Cardhu. Der breite Flaschenhals wird von einem Kunststoffkorken verschlossen, auf den eine massive dunkelbraune Holzscheibe aufgesetzt ist. Durch das Glas ist Whisky in satter, dunkler Bernsteinfarbe zu sehen.

Natürlich kommt es auf den Inhalt an. Dennoch bin ich ein bekennender Fan von klassischen, gedrungenen Flaschen, zu denen auch die des Brigantia gehört. Kleiner Vorgriff: Der Korken schließt perfekt und schützt vor Aromaverlust und die große Holzscheibe macht es leicht, ihn zu greifen und herauszuziehen. Für Barkeeper dürfte der breite Flaschenhals nicht optimal sein, da die Benutzung von üblichen Ausgießern nicht möglich ist. Zugegeben, für die meisten Whiskyfans ist das kein nennenswertes Problem.

Um den Flaschenhals liegt ein dunkelrotes Papieretikett. In Gold steht darauf: „1. Single Malt Whisky vom Bodensee". Oben und unten hat es schmale goldene Ränder mit feiner dunkelroter Schrift: „1. Bodensee Whisky-Destillerie". Die Papieroberfläche ist in einer Art Lederoptik strukturiert. Auf dem gleichen dunkelroten Strukturpapier sind auch alle übrigen Flaschenetiketten gedruckt.

Das Frontetikett ist ein senkrechtes Oval mit zierlichem Goldrand. „Brigantia Fassabfüllung Fass No. 633" ist im Zentrum zu

lesen. Über dieser Hauptbotschaft sitzt das runde Logo mit dem großen „B“ und dem weißen Umriss des Bodensees. Unter der Hauptbotschaft sitzt wiederum der Namenszug mit der Kirchensilhouette. Die Elemente sind unterlegt mit einer glänzend roten stilisierten Gerstenähre.

Über dem Frontetikett findet sich noch ein kleines, waagerechtes Oval mit der nachträglich eingedruckten Kennung „No. 0070“. Dabei handelt es sich um die Flaschennummer, hier also die siebzigste aus diesem Einzelfass befüllte Flasche.

Das Rückenetikett entspricht in Form und Größe dem auf der Front und trägt auch den gleichen Goldrand. Ganz oben auf dem Rückenetikett wird in goldener Aufschrift der Namenszug wiederholt, ergänzt durch die Angabe „D-88079 Kressbronn“. Darunter folgt in weißer Schrift ein Beschreibungstext. Diesem ist zu entnehmen, dass es sich um eine Einzelfassabfüllung in Fassstärke handelt, die nicht kühlgefiltert und nicht gefärbt wurde.

Das untere Drittel des Rückenetiketts ist weiß unterlegt. In diesem Bereich stehen in gut lesbarer schwarzer Schrift die gesetzlich geforderten Angaben zu Füllmenge („0,7 l“), Alkoholgehalt („50,5% vol“) und Chargennummer („L-05/17“). Außerdem findet hier ein Strichcode Platz.

Die Labels bieten mit ihrer roten Grundfarbe einen eleganten und passenden Kontrast zum Schwarz des Kartons, die bedeutsamen Informationen sind klar erkennbar und strukturiert. Die Liebe zum Detail setzt sich fort, ohne dabei kitschig oder übertrieben zu wirken.

Beiwerk

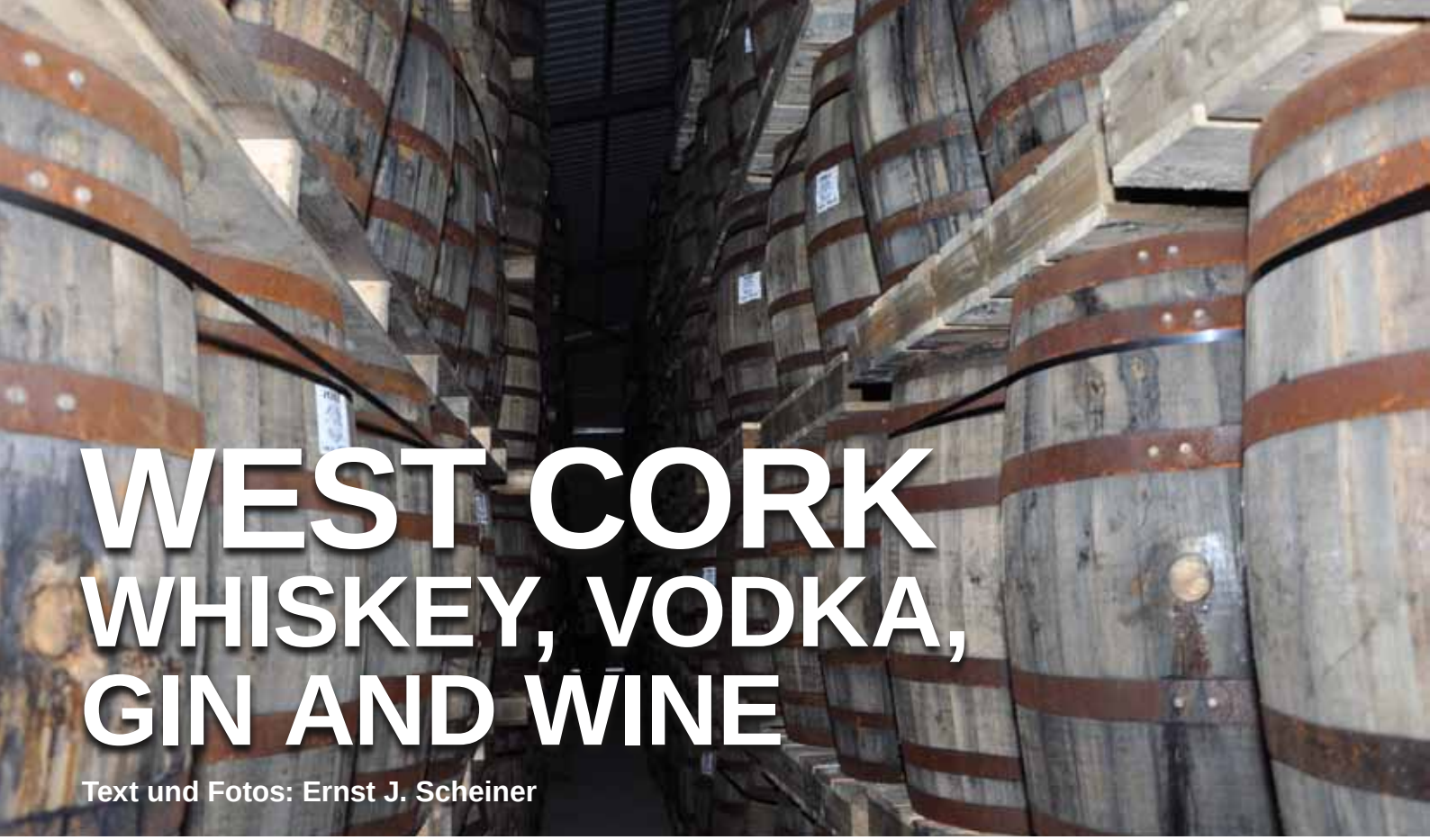
Allerdings bin ich mit meiner Inspektion noch nicht ganz am Ende, denn hinter der Flasche verborgen finde ich noch ein Faltblatt mit allgemeinen Informationen und Impressionen aus dem Whiskykeller der Destillerie. Dazu eine Info-Karte speziell für diese Fassabfüllung. Sie liefert Verkostungsnotizen sowie die Produktangaben, ergänzt durch die Gesamtzahl der abgefüllten Flaschen, nämlich 285. Weiter enthält sie noch etwas Hintergrund zum Whisky, zum Beispiel, dass der Brigantia seinen Namen einer alten lateinischen Bezeichnung für den oberen Bodensee verdankt.

Nach so vielen positiven Eindrücken hoffe ich nun inständig, dass der Flascheninhalt mit der Verpackung gleichziehen kann. Mit einem satten „Plopp“ ziehe ich also den Korken aus der Flasche, befülle mein Nosing-Glas mit 2 cl und lasse den Whisky etwa 20 Minuten atmen.

Verkostungsnotizen

Farbe: satter, dunkler Bernstein
Nase: frisches Holz, Sägespäne, Himbeeren und etwas Sauerkirschsaft; dann Möbelpolitur, Wachs, Rosinen
Gaumen: fruchtige Süße, Vanillecreme, karamellisierte Crème brûlée, Kirschwasser, saftige Trauben
Nachklang: zunächst herbe Kakaonoten, Bitterschokolade, stumpf am Gaumen, trocken werdend, angenehme Schärfe von Pfeffer
Kommentar: Steinhauser bietet mit einer opulenten Umverpackung genauso viel „Schein“ wie mit einem leckeren, ausgewogenen Whisky „Sein“. Es würde mir sehr viel Freude machen, in den kommenden Jahren noch einmal eine – dann ältere – Abfüllung zu verkosten, da die Entwicklung dieses bereits jetzt sehr feinen Whiskys sicher sehr spannend sein dürfte.

Brigantia Fassabfüllung – Fass No. 633
Single Malt Whisky | Fassstärke, nicht kühlgefiltert, ohne Farbstoff
Alkohol: 55,5 % vol | Füllmenge: 0,7 Liter
Preisbereich: n.b. (erscheint im Dezember)



WEST CORK WHISKEY, VODKA, GIN AND WINE

Text und Fotos: Ernst J. Scheiner

UISGE POITÍN UND WHISKEY WURDEN SEIT JAHRHUNDERTEN IN DER REGION VON CORK GEBRANNT. DIE VIELEN LOST DISTILLERIES SIND ZEUGEN DES GOLDEN AGE OF IRISH WHISKEY, DAS HEUTE AUCH VON DEN WEST CORK DISTILLERS FORTGEFÜHRT WIRD.

Der für Irland so typische *Poitín* (gesprochen „Potschien“) wird heute wie früher in nicht wenigen ländlichen Haushalten im Hinterland von Skibbereen regelmäßig gebrannt. Traditionell verwenden die dortigen Schwarzbrenner dazu vorwiegend Getreide, ihre westlichen Nachbarn in Waterford Kartoffeln und jene im nordwestlichen Galway eine Melasse aus Zuckerrüben. Der frische, klare und alkoholstarke White Spirit mit 50 bis zu 90 Volumenprozent ist sehr beliebt. Auf dem Schwarzmarkt sind sogar fassgelagerte Varianten erhältlich.

Alkoholsteuer

Der nach dem englischen Bürgerkrieg in Finanznot geratene englisch-schottische König Charles II. verbot 1661 die irische Poitín-Produktion und führte im ganzen Königreich eine Alkoholsteuer auf die übrigen Spirituosen ein. Oliver Cromwell hatte ihm ein zerrüttetes Land hinterlassen und der Stuart-Monarch brauchte eine neue Einnahmequelle. Irland war in jener Zeit ein Teil Englands. Von 1171 bis 1922 gehörte es zum United Kingdom. Zunächst wurde Éire als Lordschaft des Königs von England und ab 1541 bis zur Gründung des Irischen Freistaats als Kingdom of Ireland durch seine feudalen Herrscher ausgebeutet. Das Verbot des allerorts selbstgebrannten Poitíns sollte dazu führen, dass die zahlreichen Irish Distilleries mit ihren legalen und besteuerten Spirits den Staatshaushalt sanieren. Steuereintreiber der Krone, die *Royal Excisemen*, kontrollierten die Abführung der *excise tax on alcohol*. Sie machten landesweit und überall Jagd auf die Schwarzbrenner, denn in den abgelegenen Dörfern blühte nach wie vor der Handel mit dem günstigen und beliebten Poitín. Das generelle Verbot zur Herstellung dieser Spirituose wurde erst in der Republic of Ireland 1997 aufgehoben – im britischen Nordirland gilt es weiterhin.

In der Europäischen Union zählen die irischen Alkoholsteuern heute zu den höchsten. Auf eine Flasche Irish Whiskey mit einem Verkaufspreis von 27,46 Euro fallen insgesamt 17,05 Euro Steuern an, das sind rund 65 Prozent. Solche Zahlen rufen auch heute noch die geistigen Erben der früheren Schwarzbrenner auf den Plan. Im Jahr 2013 hoben Officers der *Gardaí* – der irischen Nationalpolizei – nahe der nordirischen Grenze in Cavan beispielsweise eine große illegale Poitín Distillery aus.

Die West Cork Distillers produzieren jedoch ganz legal einen vierfach gebrannten Single Pot Grain Spirit aus Weizen und vermarkten den süßen, fruchtigen und floralen „kleinen Kessel“, so die Übertragung für Poitín aus dem Gälischen, als geografisch herkunftsgeschütztes Produkt mit 40 Volumenprozent unter dem Label *Two Trees Poitín*. Er wird nicht nur von Iren gerne getrunken.

Anfänge

In Skibbereen, dem „kleinen Bootshafen“, wie die deutsche Übersetzung des Ortsnamens lautet, destilliert die West Cork

Geballte akademische Kompetenz der University of Cork: Der promovierte Lebensmittelchemiker John O’Connell (links) ist die treibende Kraft der West Cork Distillers. Brennmeister Dr. Patrick Harnedy (Mitte) erwarb seinen Doktorgrad der theoretischen Physik, während Shane Casey (rechts) sich in einem Master Course zum Quality Manager qualifizierte. Alle drei Locals aus West Cork dokumentieren eine neue irische Generation von selbstbewussten Whiskymachern. Ihre innovativen Ideen der Destillation und Reifung führen zu qualitativ sehr ansprechenden Whiskeys.

Distillers Company (WCD) mit einer vom renommierten Anlagenbauer Arnold Holstein gefertigten Brennblase ihre Getreidebrände. Die 450 Liter großen, indirekt mit Wasser beheizten Kessel und Verstärkersäulen brannten in der Schweiz einmal Edelobst. Jetzt sind sie Teil eines einmaligen, innovativen Destillationssystems, das eigene Handwerker und Techniker so optimierten, dass Pot Still Whiskey, Pot Still Grain, Single Malt, Poitín, Gin und Wodka in großen Mengen destilliert werden können. Die Geschichte der West Cork Distillers ist im Detail sehr schwierig nachzuzeichnen, sie ist wie bei vielen anderen Neugründungen komplex und hektisch.

Unweit von Baltimore trafen sich im Fischerort Union Hall im Jahre 2003 drei Freunde. Denis und Gerald McCarthy und John O’Connell kannten sich seit ihrer Schulzeit und sinnierten bei einem kühlen *Pint of Murphy’s* über ihre private Lage und berufliche Zukunft. Denis und Gerald hatte der Niedergang der Offshore-Fischerei getroffen. Wegen begrenzter Fangquoten, steigender Kosten und vermehrt vor der Küste operierenden ausländischen Trawlern war die einst florierende Fischerei im Südwesten Irlands zusammengebrochen. Sie suchten nach Alternativen. John, der studierte Chemiker und Forscher, wollte wieder in seine gewohnte Umgebung zurückkehren. Er und seine Freunde stellten sich der neuen Herausforderung, „endlich mal einen guten Irish Whiskey zu machen.“

Die Situation war günstig: John hatte an der University of Cork Lebensmittelchemie studiert und einen Doktorgrad der Chemie erworben. Er forschte bei NIZO in Holland, arbeitet in leitender Funktion bei Unilever und im Kerry EMEA Forschungszentrum in Tralee nahe Killarney: „Unilever hat mir die Wissenschaft gelehrt, Kerry deren Anwendung.“

Irischer Whiskey, so hofften sie, sei der Schlüssel zur Veränderung. Die nationalen und internationalen Verkaufszahlen des irischen *uisge baugh* stiegen seit Jahren zweistellig und versprachen einen wirtschaftlichen Erfolg. Sie wollten an der einsetzenden Irish Whiskey Renaissance teilhaben, die der Dubliner Dr. John Teeling und sein Master Blender Noel Sweeney mit Whiskeys der Cooley Distillery, nämlich Tyrconnell, Greenore, Connemara und Kilbeggan, am Anfang der 1990er-Jahre eingeläutet hatten.

„Think big and don’t be afraid to aim for the sky“, sagten sich John und seine Geschäftspartner. Sie strebten nach neuen Experimenten.

Optimistisch blickten die Newcomer in die Zukunft und holten sich für ihre geplanten unternehmerischen Aktivitäten Rat und Unterstützung beim West Cork County Enterprise Board. Sie baten keinen geringeren als den großen Dr. h.c. Barry Walsh, den ehemaligen Master Blender von Irish Distillers (Jameson, John Powers, Paddy, Redbreast, Midleton Rare) um Hilfe. Der Ehrendoktor der University of Edinburgh lehrte sie die Methoden der Whiskeyherstellung. Mit Walshs Expertise trauten sie sich an ihre ersten Whiskeyprojekte. Die positiven Bewertungsergebnisse der *Ultimate Beverage Challenge* in Amerika bestätigten die Qualität ihrer Produkte. „Unser Whiskey stand auf dem gleichen Niveau wie die großen Marken“, freute sich Ideengeber John. Geschickt suchten die drei Einsteiger nach einflussreichen Partnern im Whiskeyhandel. Der größte von Cork und Dublin aus operierende irische Getränkevertrieb Barry & Fizwilliam öffnete den West Cork Distillern den Zugang zu nationalen und internationalen Märkten.

Gleiches taten die irischen Lebensmittelgroßhändler Musgrave oder BWG Foods (dahinter verbirgt sich unter anderem SPAR) und brachten die WCD-Produkte in die Sichtwahl der Regale der Lebensmittelketten in Irland und Großbritannien.

„Wir hatten sehr viele Ideen, verfolgten zehn Projekte gleichzeitig, mussten aber erkennen, dass deren Umsetzung mit Hindernissen gepflastert war. Wir waren bereits mit einer Umsetzung von vier Projekten zufrieden“, resümiert Master Mind John O’Connell die Erfahrungen der ersten Jahre. „Die Finanzierung durch die lokale Bank war anfänglich eine niedrigere Hürde, als das heute der Fall ist.“ Die Startup-Gründer mussten erkennen, dass der Weg von West Cork in die irische Metropole Dublin weit und beschwerlich ist, denn Geschäfte werden eben an den Ufern des Liffey getätigt und nicht in Cork. „Skype ist etwas, was man in Dublin nicht braucht, aber wir [brauchen es]. Doch hier in Skibbereen funktionierte es nur ab und an“, ärgert sich John immer wieder. „Wir waren anfangs manchmal doch zu optimistisch, was unsere Planungen anging.“

Whiskey Bonder

In der ehemaligen Schreinerei von Denis’ Nachbar in Union Hall begannen sie in den Jahren 2003 und 2004 zunächst als sogenannte Bonder – also Blender, Abfüller und Händler – ihre ersten zaghaften Schritte im Whiskey Business. Ohne eigene Destillationsanlage war der Bezug der Grain und Malt Whiskeys von irischen Brennereien, darunter insbesondere die Cooley Distillery in County Louth, eine Notwendigkeit. Wie bei den irischen Bonders traditionell üblich, verschnitten die drei Jungunternehmer die Whiskeys anderer Hersteller zu neuen Produkten. Geschickt vermarkteten sie seit April 2004 günstige Blended Whiskeys unter den eigenen Labels *Original Kennedy*, *Lough Hyne* und *Drombeg*. Letzterer war eine Reminiszenz an den irlandweit bekannten prähistorischen Steinkreis „An Drombeg“. Loch Hyne nahe Baltimore ist ein kleiner idyllischer See mit Meerzugang und seit 1981 Irlands erstes maritimes Naturreservat. „Die Namen sind Ausdruck unserer Heimatliebe und Herkunft“, merkt John an.

Das Geschäft mit den Whiskeys entwickelte sich prächtig. „Unsere Produkte unterschieden sich von denen unserer Konkurrenten. Wir legten den Schwerpunkt auf die Reifung in Sherry-Fässern, während die anderen sich mehr auf Bourbon-Fässer konzentrierten“, erklärt John die Ursachen des Erfolgs. Bereits 2011 wurden die Startup-Aktivitäten mit dem *Enterprise Ireland National Award for Innovation Product Development* auf nationaler Ebene gewürdigt.

Expansion

Im Jahr 2008 stand ein Betriebsgelände an der Market Street in „Skibb“ zum Verkauf. Der Zeitpunkt war günstig. Die drei Gründer hatten mit ihrer Geschäftsidee, Brown und White Spirits zu produzieren, wirtschaftlichen Erfolg. Sie mussten ihre Betriebsräume vergrößern, um diese an die positive wirtschaftliche Fortentwicklung anzupassen. Sie hatten Glück und erwarben von der in Cork ansessigen Murphy’s-Brauerei Hallen samt leistungsstarken italienischen Abfüllmaschinen.

Der Cashflow der Umsätze alleine reichte jedoch nicht aus, um die hohen Investitionen zu finanzieren. Man suchte nach finanzkräftigen Partnern. Im Januar 2008 gründeten Denis McCarthy, Gerald McCarthy und John O’Connell zusammen mit zwei weiteren Direktoren – zwei der Kapitalinvestoren – eine neue Gesellschaft unter dem Namen „West Cork Distillers Company Limited“ (WCD) mit Sitz im 2500 Einwohner großen Skibbereen. Die Destillationsanlage wurde von Union Hall an den River Ilen verlegt, modifiziert und erweitert. Das Spirituosenportfolio vervielfältigte sich. Mehrere Sorten Gin, Wodka, Poitín, Whiskeyliköre sowie andere alkoholische Getränke, darunter Frucht- und Apfelweine, werden seitdem von den West Cork Distillers hergestellt.

Die beiden ehemaligen Fischer, der Chemiker sowie irische Kapitalgeber investierten insgesamt 2,5 Millionen Euro in die weitläufige Produktionsstätte an der Market Street. Sie errichteten neue Lagerhallen zur Reifung ihrer eigenen und den von anderen Brennereien erworbenen Spirits. John O’Connell optimierte die Produktionsbedingungen vom Läutern, Gären, Destillieren, Reifen, Abfüllen bis hin zum Vertrieb. Ziel war es, mit der neuen leistungsstarken Destillationsanlage die

Über sieben Generationen brannten die O’Connells illegal Poitín. Heute produziert Mitbegründer John O’Connell in der West Cork Distillery im Gegensatz zu seinen Vorfahren legal einen 72 Volumenprozent kräftigen Single Pot Poitín in kleiner Auflage aus lokaler Gerste, Zuckerrüben, Hefe und Wasser. Deutsche Brennblasen von Arnold Holstein geben dem traditionellen *White Spirit* den letzten aromatischen Schliff. Der milde, 40 Volumenprozent starke und günstige *Two Trees Poitín* ist ein WCD-Standard. In Union Hall sprudelten die ersten Spirits im Mai und Juni 2007.

wachsende Nachfrage nach Spirits vorausschauend zu erfüllen. Noch heute vergrößern die West Cork Distillers Schritt für Schritt die Produktionskapazität. Derzeit liegt sie nach eigenen Angaben bei jährlich 1,9 Millionen Litern reinem Alkohol. Neue Mitarbeiter wurden eingestellt.

Es dauerte allerdings nicht lange und in der Betriebsstätte in der Market Street wurde es wieder zu eng. Die Verkaufserfolge ihrer Whiskeys sowie der Spirituosen *Two Trees Vodka* und *Two Trees Gin* erforderten 2013 eine weitere Vergrößerung der Produktionsanlagen. Ursache für diese Erweiterungen waren die großen Zuwächse in der Auftragsproduktion für andere irische Whiskey-, Gin- und Wodka-Labels sowie für irische, britische und europäische Lebensmittelketten. Die West Cork Distillery mauserte sich zum verlässlichen Partner vieler Bonder und Getränkehersteller, darunter auch die renommierte britische Halewood Wines & Spirits Group, die seit Juli 2016 ein großer Anteilseigner von WCD ist.

In der Nachbarschaft stand eine nur wenige Jahre von der Rockabill Shellfish Ltd. betriebene Fabrik zum Verkauf. Ende 2016 erwarben die West Cork Distillers die gepflegten Gebäude für 1,5 Millionen Euro und installierten auf dem Gelände der ehemaligen Union Hall Fishermen's Company die leistungsstarke Murphy-Abfüllanlage aus der Market Street. Die Marsh Road wurde zum Sitz der Hauptverwaltung. Sie beherbergt neben bestens mit Gaschromatographen ausgestatteten Laboren zur Qualitätskontrolle der Spirits und Whiskeys auch eine Marketing- und Vertriebsabteilung. Auf dem fast fünf Hektar großen Gelände stehen zahlreiche Fermenter, die zur Frucht- und Apfelweinherstellung für den operativen Partner Halewood genutzt werden. Dieser neue Geschäftsbereich zeigt, wie schnell WCD auf die Bedürfnisse des irischen Marktes reagiert. Neue Lagerhallen für Whiskey und andere Produkte wurden und werden errichtet.

Mit eigenen Rücklagen alleine waren diese Ausbauten an der Marsh Road und der Market Street für die Unternehmer nicht zu finanzieren. Für die Finanzspritze dreier irischer Investoren sorgte der Dubliner Kapitalvermittler Merion Investment. Die Folge: Merion-Manager Shane Nolan wurde Mitglied im Vorstand der West Cork Distillers Limited.

„Mittlerweile exportieren wir die Produkte der West Cork Distillery in rund 35 Märkte Europas, Asiens, Nord Amerikas und Australiens", berichtet der dynamische Betriebsleiter John O'Connell. Rund 90 Prozent des West Cork-Portfolios gehen in das Ausland. Darunter sind ein in im first fill Bourbon Cask gereifter Blend bestehend aus 75 Prozent Grain Whiskey und 25 Prozent Malt Whiskey, ein zehn Jahre alter, in Pot Stills zweifach gebrannter Single Malt aus 100 Prozent gemälzter irischer Gerste sowie zwölf Jahre alte Double Matured Whiskeys, die in Portwein-, Rum- oder Pedro Ximenez-Fässern für 110 Tage nachreiften. Eine Besonderheit im Portfolio ist die *Black Cask*-Abfüllung, ein Verschnitt aus 66 Prozent Grain Whiskey und 33 Prozent Malt Whiskey, der in Bourbon-Fässern reifte. Diese Fässer wurden in der West Cork Distillery mit einem speziellen Verfahren unter Gasfeuer bis zu vier Minuten ein zweites Mal kräftig ausgebrannt. Intensive Bourbon-Aromen prägen daher diesen wohlschmeckenden Blended Irish Whiskey.

Zusätzliches Kapital kam unter anderem vom in Liverpool ansässigen Getränkekonzern Halewood Wine & Spirits. Der Merseysider ist Markeninhaber der im UK beliebten perlenden Fruchtweine *Lambrini*, der alkoholfreien Ingwer-Biere *Crabbies* oder der dreifach sowie siebenfach destillierten *Red Square Vodkas*. Der britische Vermarkter und Importeur vertreibt die Produkte der West Cork Distillers exklusiv in acht Märkten. „Diese Vertriebskooperation soll unsere Produkte auf dem Weltmarkt präsenter machen", erklärt John O'Connell die Strategie. Daher verwundert es nicht, dass die Investitionen in den

Erstklassige, von französischen Küfern aus bestem amerikanischen Eichenholz in Handarbeit geböttcherte 225 Liter große Barrique-Fässer warten auf eine Beschickung mit frischem Spirit oder bereits vorgereiftem Destillat. Die wertvollen und sehr fein gearbeiteten Fässer stammen von einem nicht genannten Weingut aus einem Anbaugebiet in Bordeaux. In ihnen wurde ursprünglich ein Cabernet Sauvignon ausgebaut. Die frischen Weinfässer wurden von einer ebenfalls nicht benannten irischen Whiskeybrennerei zur Füllung bereitgestellt. Nach der Reifung wird der Geschäftspartner den Whisky durch die West Cork Distillery abfüllen lassen und unter seinem Namen und Label entweder als einen im französischen Rotweinfass gereiften Irish Whiskey oder als Double Matured Irish Whiskey in French Red Wine Casks vertreiben. Dabei wird er allerdings keinerlei Angaben zur tatsächlichen Herkunft und der herstellenden Brennerei machen. Eine Kennzeichnungspflicht besteht in diesem Zusammenhang nicht. Dieses Vorgehen ist in Irland zur Gewohnheit geworden. Viele neue Craft Distilleries finanzieren so ihre Investitionen und überbrücken die mindestens dreijährige Wartezeit, bis sie selbstgebrannte Whiskeys vertreiben können.

neuen Standort im Februar 2016 mit dem Verkauf von WCD-Anteilen an Halewood teilweise mitfinanziert wurden. Die Briten erhielten dafür exklusive Vertriebsrechte am *The Pogues Irish Whiskey*. Sie halten mittlerweile an dieser renommierten irischen Marke einen fünfzigprozentigen Anteil, der verbliebene Rest wird von der Verwertungsgesellschaft der Bandmitglieder gehalten. Die weltweiten Vertriebsrechte mit einigen Ausnahmen (Großbritannien, Südafrika, Rumänien, China und der Handel im Duty Free-Bereich) gehören nach wie vor den West Cork Distillers. Die enge Verflechtung und strategische Partnerschaft mit dem größten unabhängigen UK-Spirits Manufacturer Halewood wird nicht nur die Spirituosenproduktion der West Cork Distillers zunehmend diversifizieren, sondern auch die Vielfalt und den Vertrieb vorantreiben.

„Grundsätzlich halten wir zukünftig dennoch am Cashflow-Prinzip fest, wir geben nur das aus, was wir tatsächlich auch einnehmen“, erklärt John O’Connell.

Gären

Die leider zu früh verstorbenen und weltweit anerkannten Whiskyexperten Dr. Barry Walsh (†2016) und Dr. James Swan (†2017) waren die Wegbereiter der WCD-Produkte und berieten die Distillers fachlich bei der Umsetzung der Brennereipläne. Die erfahrenen ehemaligen Betriebsleiter Roy Court (William Grant & Sons, Irish Distillers) sowie Frank McHardy (Bruichladdich, Bushmills, Springbank) schufen die qualitativen Grundlagen für die Entwicklung von dreifach gebrannten Pot Still Whiskeys, zweifach gebrannten Malt Whiskeys und Pot Still Grain Whiskeys.

John O’Connell plante jedes Detail und jede Phase der Herstellung vom Läutern, Gären, Destillieren, Reifen bis hin zur Abfüllung. Sparsam und kreativ wurden gebrauchte Anlagen erstanden und mit eigenen Handwerkern technisch optimiert und derart verändert, dass sie den eigenen Qualitätsanforderungen entsprachen. Dieser Prozess ist 2017 noch nicht abgeschlossen, überall wird gewerkelt, gesäubert, umgebaut und installiert.

Die Gerste für den Pot Still und den Malt Spirit wird ausschließlich von Landwirten aus den Regionen Munster und Leinster angebaut. Sie wird von der Malting Company of Ireland in Cork in riesigen *Germination-Kilning Vessels* in großen Mengen gemälzt. 60 bis 70 Tonnen industriell gemälzte Gerste werden wöchentlich an die Ufer des River Ilen zur West Cork Distillery geliefert. „Wir verwenden fast ausschließlich unsere *Hammer Mill*. Wir haben zwar eine traditionelle *Roller Mill*, aber die Hammermühle ist viel schneller und effizienter. Sie eignet sich besser für die Art des Läuterns, die Ergebnisse sind qualitativ besser“, beschreibt John das bevorzugte Mahlverfahren.

Seine unorthodoxen Vorgehensweisen mündeten in die Entwicklung eines 25000 Liter großen Turbo-Läuterbottichs mit einer Maischezeit von nur neunzig Minuten, die „bei einer höheren Rührwerkgeschwindigkeit auf zwanzig Minuten verkürzt werden kann“. Ein früherer

THE POGUES OFFICIAL BAND WHISKEY

„We are all big fans of The Pogues.“ Dieser Blended Whiskey der West Cork Brennerei ist zahlenmäßig eines der beliebtesten Produkte aus Skibbereen. John O’Connell hatte die Idee, die populäre irische Folk Punk Band der 1980er-Jahre als Namensgeber für seinen Whiskey zu gewinnen. Anrufen wollte er nicht, denn er glaubte dass man ihn mit seiner Idee am Telefon für verrückt erklärte. „Also fuhr ich zum Management“, erzählt John, „und kam mit einer Zustimmung zurück. Sie fühlten sich geschmeichelt, ihren Namen gleichberechtigt neben denen der großen irischen Whiskeymarken zu sehen.“ Der rhythmische Pogues-Song „Streams of Whiskey“ ist eine Homage an den irischen Umtrunk. „I am going, I am going where streams of whiskey are flowing“, sang Shane McGowan. „If you bottle that, they said, so we did“, erzählt John O’Connell den schlichten Auftrag.

Das erste Batch kam im Juli 2015 auf den Markt. „Wir wollten einen irischen Whiskey schaffen, der einen internationalen und globalen Touch vermittelt, das war für uns nicht einfach“, merkt der Kopf der West Cork Distillery John O’Connell an. Entwickelt wurde der Blend von Master Blender Dr. Barry Walsh in Zusammenarbeit mit dem Schotten Frank McHardy, dem langjährigen Manager der Springbank Distillery. Die derzeit vertriebene Variante ist drei Jahre und einen Tag alt. Sie wurde zur farblichen Angleichung an frühere Batches mit Zuckerkulör E150a gefärbt. Die Alkoholstärke liegt – wie

bei vielen Irish Whiskeys üblich – bei 40 Volumenprozent. Für alle, die mehr als die Weihnachtsglocken von The Pogues hören möchten, ist dieser milde, harmonische, malzige, nussige und aromatische Ire ein willkommener und sanfter Begleiter. Ein typischer irischer Whiskey eben. Er kostet im deutschen Fachhandel etwa 25 bis 30 Euro je Flasche.

Laktosekristallisationstank, ein Abschiedsgeschenk von Johns letztem Arbeitgeber Kerry, wurde umgebaut und das Rührwerk mit doppelten großflächigen, rotorähnlichen Blättern versehen. Da das weiche Wasser direkt vom River Ilen kommt, wird es gefiltert und UV-behandelt. Die *Grist* wird zunächst mit warmem Wasser angerührt und danach von einem außenliegenden Plattenwärmetauscher schnell und effizient auf 62 Grad Celsius aufgeheizt. Unter ständigem heftigem Rühren wird die zuckrige Würze in rund 60 Minuten herausgelöst, mechanisch gefiltert und sofort gekühlt. Das restliche Läutern mit dem dritten Wasser, der *Sparge*, dauert weitere 75 bis 90 Minuten. Dieses Wasser wird für einen neu beginnenden Läutervorgang verwendet. Die etwa 60 Grad Celsius heiße, zuckerhaltige Würze wird von einem Stahlplattenwärmetauscher auf die *Pitching Temperature* der Hefe von 20 bis 25 Grad Celsius heruntergekühlt, bevor sie einen der acht großen Gärbottiche aus rostfreiem Stahl erreicht, die jeweils 30 000 Liter fassen. Die gewonnene Abwärme wird energiesparend zur Erwärmung anderer Flüssigkeiten verwendet.

Eine temperaturkontrollierte Vakuumgärung bis maximal 30 Grad Celsius ermöglicht Gärzeiten um die 70 Stunden. Eine klassische *Pressed Yeast* von Kerry (Type M Strain) startet die biologische Wandlung der Maltose in Alkohol, Wärme und Kohlenstoffdioxid. „Wir wollen viele fruchtige Aromen. Die Wash erreicht eine Konzentration von 13 Volumenprozent Alkohol, ihre Qualität ist Voraussetzung für einen aromatischen Spirit“, betont John. Aus einer Tonne Malz ergeben sich am Ende der Destillation rund 395 Liter reiner Alkohol. Zum Vergleich: Andere irische Brennereien erzielen 410 bis 420 Liter.

Destillieren

Ein Konglomerat aus fünf Brennblasen, eine unterschiedlicher als die andere, bildet ein komplexes Destillationssystem, das es in dieser Art nirgendwo sonst gibt. Es existiert noch eine sechste Brennblase mit 2500 Litern, die jedoch ausschließlich für die Herstellung von Gin genutzt wird.

In der von John entwickelten Anlage wird der Malt Spirit aus 100 Prozent gemälzter Gerste ebenso dreistufig gebrannt wie ein traditioneller Pot Still Spirit aus zwei Dritteln ungemälzter und einem Drittel gemälzter Gerste. Die „Rocket Wash Still“ (TPS1 abgekürzt) versorgt simultan zwei parallel jeweils mit identischen Brennkapazitäten aufgebaute *Intermediate* und *Spirit Stills*. Eine *Balanced Distillation* gewährt eine gleichbleibende Qualität der Spirits.

Ohne Vorheizung strömt die *Wash* – angereichert mit dem Nachlauf aus einer vorausgegangenen dritten Destillationsphase – mit hoher Geschwindigkeit in die außergewöhnliche, fast sechs Meter hohe, 3000 Liter fassende Rohbrandsäule zur ersten Destillation. Sie wird dort von einem spiralartigen, geschlossenen Rohrhochdruckdampfsystem in Sekundenschnelle, dennoch kontinuierlich, auf 140 Grad Celsius erhitzt. Unter hohem Druck werden in der innen und außen

„Uns ist es gelungen, weitere gebrauchte Fermenter zu erwerben, in denen einmal von Diageo das Bier *Smithick's* gebraut wurde“, erzählt WCD-Manager John O'Connell stolz. „Die ersten Gärtanks kamen allerdings aus Deutschland, aus einer Weinkelterei in Frankfurt, und sind über 50 Jahre alt.“ Weitere Ausbaupläne gibt es bereits, der Kauf der angrenzenden Flächen wird angestrebt, dort sollen neue Lagerhallen entstehen. Eine große gebrauchte *Mash Tun* und Wärmetauscher aus einer Brauerei in Liverpool lassen zukünftige Geschäftsideen vermuten. Mit der Herstellung von in Irland sehr beliebten Fruchtweinen erweitern sie ihr Portfolio und ihre Wettbewerbsfähigkeit. Starke Partner finanzieren die Investitionen.

„Wir haben unser *Black Barrel Charring* eigenständig entwickelt“, bestätigt Managing Director O'Connell. Mit einer bis zu 500 Grad Celsius heißen Gasflamme wird das Bourbon-Fass innen ausgebrannt. Je nach angestrebter Wirkung dauert das Charring zwischen einer und fünf Minuten. Versuche mit gecharrten Sherry-Fässern wurden bereits ausgeführt, die Whiskeys aber noch nicht vorgestellt. Weitere Fässer, die mit irischem Torf oder einer mehrere tausend Jahre alten Mooreiche ausgebrannt wurden, werden für eine alternative Double Maturation der Whiskeys eingesetzt.

mit Kupfer verkleideten Edelstahlröhre, 1000 Liter Wash in nur sieben Minuten verarbeitet. Das ist Weltrekord! Die turbodestillierten Alkoholdämpfe durchströmen mit hoher Geschwindigkeit einen voluminösen, rund zwei Kubikmeter großen Kupferhelm. Ein relativ dünnes, sich steil absenkendes Geistrohr – *Lyne Arm* – leitet die Alkoholdämpfe zur Kondensierung weiter. Der Stainless Steel Lyne Arm ist mit Kupfer innen ausgeschlagen und außen ummantelt. Damit halten Geistrohr und Rohbrandblase dem hohen Innendruck stand. Bis Mitte 2016 war der heute tonnenförmige Helm allerding weitaus kleiner und aus rostfreiem Stahl. Die *Low Wines* erreichen eine Konzentration zwischen 38 und 39 Volumenprozent Alkohol. Sie werden nicht wie in vielen anderen Brennereien von den üblichen Röhrenkondensatoren abgekühlt, sondern von einem „gigantic heat exchanger".

Eine von John O'Connell weiterentwickelte Turbo-Rohbrandsäule – von ihm liebevoll „The Rocket" genannt – soll noch schneller werden und 2000 Liter Wash in zehn Minuten brennen. Dieser technisch zu einer *Wash Still* umgebaute Hochdrucktank mit einer integrierten, spiralförmig verschlungenen Heizeinheit wurde ursprünglich von der Maschinenfabrik Heinrich Huppmann in Kitzingen gefertigt.

„Während der zweiten und dritten Destillation brennen wir schonend und weitaus langsamer", beruhigt John. In den jeweils 3000 Liter großen, schwedischen *Intermediate Stills* TPS3 und TPS4 steigt daher die Heizkurve innerhalb von sechs Stunden nur flach bis auf 90 Grad Celsius an. Zwei unterschiedlich lange Steigrohre aus Edelstahl erlauben dem Brennmeister Dr. Patrick Harnedy eine Variation des aromatischen und geschmacklichen Profils des während der zweiten Destillation nicht in Vorlauf, Herzstück oder Nachlauf getrennten, durchschnittlich 60 bis 69 Volumenprozent starken Alkohols.

Diese Spirits werden in zwei gebrauchten, von Arnold Holstein am Bodensee gefertigten, 450 Liter großen Brennblasen mit Verstärkern ohne Glockenböden geleitet. Die aus der Schweiz kommenden, indirekt mit Wasser beheizten Brennkessel destillieren im dritten Brennvorgang in dreieinhalb bis vier Stunden sehr langsam und schonend einen New Make mit einer Alkoholkonzentration von 78 Volumenprozent. „Wir möchten einen reinen, fruchtigen und öligen Spirit erhalten. Der Vorlauf ist zeitbestimmt. Der erste *Cut Point* liegt nach zehn Minuten bei etwa 88 Volumenprozent und endet zwischen 68 und 65 Volumenprozent." Der Vorlauf wird in den *Intermediate Spirits Receiver* zur Versorgung der *Intermediate Stills* gelenkt, während der Nachlauf sich mit der *Wash* kurz vor Destillationsbeginn zu einer 14 bis 15 Volumenprozent starken Flüssigkeit vermischt. Der Grain Spirit wird mit der gleichen Anlage in ähnlicher Weise dreifach destilliert, wobei sechs Prozent gemälzte Gerste sowie künstliche Enzyme in das zu läuternde Getreide gegeben werden.

Der Schotte Frank McHardy war es, der die aktuellen zeitlichen Abläufe der Gärung und der Destillationsabschnitte bis hin zu den jeweiligen *Cut Points* in der dritten Destillationsstufe festlegte. „Er kommt alle zwei Monate in die Brennerei, prüft, kontrolliert und überwacht den Reifeprozess unserer Whiskeys", erläutert John.

Technologische Genialität: Ein Konglomerat aus individuellen Brennblasen bricht vollkommen mit traditionellen Pot Still-Destillationsverfahren. Die von John O'Connell entworfene Turbo-Rohbrandblase ist einmalig auf der Welt. 1000 Liter Wash werden in nur sieben Minuten gebrannt.

Die aus Deutschland gebraucht erworbenen Feinbrandblasen von Arnold Holstein brennen einen 78 Volumenprozent starken Spirit von höchster Qualität, Reinheit und Fruchtigkeit. Wie in Irland mittlerweile flächendeckend üblich, wird der WCD-Spirit dreifach gebrannt. Darunter sind Poitín, Pot Still und Malt Spirits. In den ehemals von der West Cork Bottling Ltd. und später der Murphy's Brewery aus Cork betriebenen Abfüllhallen in Skibbereen ist ein moderner Produktionsbetrieb mit Lagerhallen entstanden.

Kontrolle und Abfüllung

Eine stringente und zeitnahe Qualitätskontrolle mit einem Gaschromatographen geht auf die Spurensuche nach Methylalkohol und anderen abträglichen Stoffkonzentrationen. Die chemische Feinanalyse geschieht regelmäßig in festgelegten Zeitrhythmen. Nicht nur während der Destillation, sondern gleichfalls vor der Fass- und sogar vor der Flaschenabfüllung. Quality Manager Shane Casey – Master of Engineering und BSA Science Technology der University of Cork – wacht über die Kontrollen. Er ist verantwortlich dafür, dass alle Herstellungsprozesse demnächst von der Agentur FEMAS, einem nationalen Nahrungsmittelkontrolleur, zertifiziert und auditiert werden können.

Vor der Flaschenabfüllung werden die Whiskeys bei vier Grad Celsius gefiltert. John O'Connell: „Wir setzen das besonders schonende und sehr günstige Verfahren der *Tangential Flow Filtration* ein." Das auch unter der Bezeichnung *Cross Flow Filtration* oder Querstromfiltration bekannte Verfahren ist in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie weit verbreitet, selbst Winzer setzen diese aromaschonende Technik bei Jungweinen ein. Sie ist nicht zu verwechseln mit den Niedertemperatur-Plattenfilteranlagen, die in der irischen und schottischen Whiskyindustrie häufig vorzufinden sind. In Getreidedestillaten befinden sich Stoffe wie beispielsweise ätherische Öle, Proteine oder Mineralien, die im handwarmen Getränk nicht zu sehen sind. Bei einer merklichen Abkühlung – etwa auf Eis oder in einer kalten Umgebung – führen sie aber zur sichtbaren Trübung der Spirituose.

Perspektiven

Heute ist die im idyllischen ehemaligen Marktort Skibbereen rund 90 Kilometer westlich von der Wirtschaftsmetropole Cork gelegene West Cork Distillery die fünftgrößte der irischen Insel und produziert ein breites Portfolio an Spirituosen, wie Whiskey, Gin, Wodka und Liköre, sowie Apfel- und Fruchtweine. Rund um die Uhr und an sieben Tagen die Woche wird destilliert. An zwei Standorten in Skibbereen sind 45 Mitarbeiter beschäftigt, WCD zählt damit zu den größten Arbeitgebern am Ort.

Die Destillate lagern und reifen in Lagerhäusern am Destillationsort, aber auch in Cork und Dublin, zum Whiskey heran. Zukünftig sollen alle WCD-Whiskeys im Raum Skibbereen reifen. „Das milde maritime Klima fördert die Reifung, es macht unsere Whiskeys besonders aromatisch und geschmeidig. Hier sind die Whiskeys rund vier bis sechs Monate schneller reif als in den angemieteten Lagerhäusern in Dublin. Das vom Meer beeinflusste, mesothermale Klima ist hier in West Cork eben anders", erklärt John O'Connell die klimatische Funktion der geographischen Lage.

2018 soll die angepeilte Jahreskapazität bei 3,7 Millionen Litern reinem Alkohol liegen. „Wir möchten für die Zukunft größere Mengen Whiskey zurücklegen, damit wir achtjährige, zwölfjährige und achtzehnjährige Whiskeys anbieten können, die Japaner mögen eben ältere Whiskeys", klärt John O'Connell auf.

In Irland war es eine Tradition, dass Destillerien Whiskeys im Lohnverfahren für Bonder, die keine eigenen Brennereien betreiben, herstellen. Das geschieht bei den West Cork Distillers in vielfältiger Weise: „60 Prozent [der Produktion] sind Eigenmarken und 40 Prozent *White* oder *Private Labels*", erläutert John O'Connel. „So mancher Markeninhaber liefert uns leere Barriques, in denen französische Winzer ihren Wein ausbauten, die wir in seinem Auftrag mit unserem Spirit füllen. Diesen Geschäftszweig werden wir weiter entwickeln."

WEST CORK DISTILLERY CASK SAMPLES 2017

Aus den persönlichen Notizen des Autors, entstanden am 27. Juni 2017 im West Cork Hotel in Skibbereen.

Der Charakter des New Makes aus gemälzter Gerste ist sehr sauber, ohne jegliche stechende Noten, dabei erstaunlich fruchtig an reife Äpfel und Birnen erinnernd, leicht süß, weich und etwas ölig mit zurückhaltenden Getreidearomen. Es ist ein Getreidebrand von höchster Qualität. Sechs Jahre alte Fassproben belegen ein gutes Reifepotential. Der Alkohol in den Samples war grundsätzlich nicht stechend und sehr gut eingebunden, so dass es keine negativen Reaktionen in der Nase oder auf der Zunge gab. Eine Testreihe veranschaulichte die Reifequalität sowie die aromatische und geschmacklich Prägung durch das jeweilige Eichholzfass. Alle Whiskeys reiften zunächst für drei Jahre in frischen first fill Bourbon-Fässern. Sie wurden recasked in Fässer, in denen zuvor amerikanischer Rye Whiskey, französischer Rotwein, Calvados oder Cognac ausgebaut wurde. Jedes Fass drückte dem Whiskey seinen individuellen Charakter auf. Die Whiskeys waren nicht gefärbt.

Rye Whiskey (200 Liter): „Frisch, Zitrus, fruchtig, Vanille, süß, ölig, cremig, etwas Pfeffer, trocken. Rund und harmonisch, steht sehr lange, intensives mouth feeling."

Red Wine (Barrique 225 Liter): „Eindrucksvoll an Rosè erinnernd, delikat mit eindeutigen Weinaromen und herrlicher Finesse, weniger ölig, frisch, leicht süß, pfeffrig und adstringierend, trocken, eine Überraschung! Elegant. Mein Favorit."

Calvados (350 Liter): „Wo ist der Apfel? Bourbon Aromen sind kräftig, nach einiger Zeit unter Luft entfalten sich die frischen, fruchtigen Apfelnoten, kein stechender Alkohol, auf der Zunge reif, geschmeidig, süß, komplex und trocken, eine Entdeckung, die sofort abgefüllt werden sollte..."

Cognac (350 Liter): „Süß, Kandiszucker, kräftig, mild, cremig, erinnert an Milchschokolade, ein sehr gefälliger harmonischer Whisky, rund von der Nase bis zur Zunge ... ein einschmeichelnder Whiskey, der richtig gut schmeckt ... ein schöner Ire eben."

BOURBON CASK 10 YEARS

SINGLE MALT IRISH WHISKEY
VATTED AND BOTTLED BY WEST CORK DISTILLERS LTD

Single Malt Irish Whiskey, 10 Jahre | Bourbon Casks
ohne Farbstoff, Querstromfiltration | Alkohol: 40,0 % vol
Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: ca. 30 € (pro Liter: ~ 43 €)

Foto: Philipp Rieß

Blindverkostung von Katja Langstrof

Nase: Spritzig und fruchtig mit leichter Säure, erinnert mich an grüne Apfeldrops. Der Alkohol kitzelt deutlich in der Nase, dann entwickeln sich interessante Sauerteig- und Haferkeksnoten, sehr überraschend gesellt sich noch ein Becher Naturjoghurt dazu und ganz zum Ende das eindeutige Holzaroma einer leeren Zigarrenkiste. Bin gespannt!
Gaumen: Ein ganz schüchterner Antritt, doch dann ein kurzes Aufflammen von Schwefel – find' ich positiv und immer spannend! Nach und nach öffnet er sich, weckt süße Erinnerungen an Apfel-Streuselkuchen, und da ist auch wieder die Zigarrenkiste! Ich lass' das Kerlchen mal eine Weile stehen und er dankt es mir mit Aromen von schwarzem Tee mit Kandiszucker und diesem frechen Hauch von Schwefel, ein wenig mutiger jetzt!
Nachklang: Im Finale finde ich verhalten bittere Würze und viel Holz. Er liefert eine kurze Adstringenz, was mich deutlich an Barriques erinnert. Lange verweilt er nicht, punktet dafür aber mit einem angenehm seidigen Mundgefühl. Erst sehr spät kitzelt der Alkohol an Gaumen und Zunge.
Mit Wasser: Mit Wasser? Warum nicht? Zwei Tropfen schenken ihm deutlich mehr Kraft und Wärme im Nachklang.
Kommentar: Zugegeben, nichts Spektakuläres. Dafür fehlt es mir persönlich an Tiefe und Fülle, dennoch durchaus geschmeidig mit dem Potential eines Aperitifs.

Blindverkostung von Mike Müller

Auge: Feiner leichter Körper, dennoch recht dicke und ölige Nasen. Läuft aber sehr fein und schnell.
Nase: Ungewaschene rote Boskop-Äpfel. Nicht geschält, direkt vom Baum. Dahinter taucht dann eine leicht ledrige Note auf. Wie eine alte, gemütliche, leicht verranzte Lederjacke. Ich muss an ein Bücherzimmer in einer alten Villa denken. Alles in Allem ein gewisser Moder, im positiven Sinne. Es duftet eben nach alten Dingen.
Gaumen: Von den Eindrücken, die mir meine Nase versprach, ist im Mund nicht viel zu spüren. Da ist eine sehr deutliche Champignon-Note. Dazu eine gewisse Bitterkeit. Ich kann zuerst kaum weitere Geschmacksnoten herausfiltern. Zu sehr erinnert mich dieser Whisky an einen feuchten, mit Pilzen bewachsenen Waldboden. Dann finde ich noch eine Note, die ich sonst von Bierbränden kenne. Eine leichte Spur von Hefe und frisch gemahlenem Getreide. Der angenehme Moder aus der Nase ist auch noch in Spuren erhalten. Ganz weit hinten meine ich einen Hauch von Torfrauch zu erkennen. Auch eine gewisse Parfümartigkeit kann ich wahrnehmen.
Nachklang: Sehr kurz. Begleitet von einer gewissen Pelzigkeit bleibt er recht süß und getreidig am Gaumen kleben.
Mit Wasser (ca. 10 Tropfen auf 2 cl): Jetzt gesellt sich noch eine gewisse Schärfe dazu. Allerdings werden die Pilznoten schwächer und ich kann ein wenig Karamell und Vanille erkennen. Der hintergründige Eindruck von Rauch ist durch das Wasser ganz verschwunden.

RUM FINISH 12 YEARS

SINGLE MALT IRISH WHISKEY
VATTED AND BOTTLED BY WEST CORK DISTILLERS LTD

Single Malt Irish Whiskey, 12 Jahre | Rum Cask Finish
ohne Farbstoff, Querstromfiltration | Alkohol: 43,0 % vol
Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: ca. 35–40 € (pro Liter: ~ 54 €)

Blindverkostung von Katja Langstrof

Nase: Was für ein fröhlich-spritziger Fruchcocktail! Gekochte Birnen, ein Dash Limone, saftige Mandarinen, grüner Tee, ein oder zwei Himbeeren, dazu zart alkoholisch mit einer Spur Vanille und würzig-öliger Olive. Ölig liegt er im Glas.
Gaumen: Ein erfreulich kräftig-trockener Antritt mit einer Spur Pfeffer. Es folgen sonnige Zitrusfrüchte, wie Mandarinen, Grapefruit und Limonen. Zur Mitte hin entwickeln sich feine Kokosnoten, gesprenkelt mit frischem Borretsch und Sauerampfer.
Nachklang: Das Finale gipfelt weich, süß und wärmend (wenn auch nicht ewig während) in sahniger Vanille-Mousse, Marshmallows und der zarten Würze von Tonkabohnen. Nun gesellen sich auch recht samtige Fassnuancen dazu, das Holz wirkt sehr weich, das gesamte Mundgefühl seidig, fast cremig und sehr angenehm.
Mit Wasser: Er schwimmt solide. Die weiche Struktur bricht ein wenig auf, es zeigen sich ein paar spannende Spitzen. Im Nachklang entwickelt sich eine schöne Würze.
Kommentar: Echt was zum Schmunzeln. Er erinnert mich an den „Seerosenteich“, das berühmte Gemälde von Claude Monet: sehr stimmig, durchweg freundlich und sonnig, sommerlich warm und verspielt. Ohne große Dramatik, erfreulich für jedermann. Ein ansprechender Dram!

Blindverkostung von Mike Müller

Auge: Es bilden sich erst nach vielen Sekunden die ersten Nasen, welche dann langsam zurückfließen. Dennoch kann man keinen wirklich öligen Charakter feststellen. Alles ist sehr frisch und fein.
Nase: Sehr dezente Nase. Ein wenig Zitronenabrieb, Biskuitteig und eine Menge feiner Früchte. Wie eine luftige Zitronenrolle von meinem Lieblingsbäcker.
Gaumen: Ebenso dezent wie die Nase. Alkohol ist kaum spürbar. Sehr ziselierter Auftritt. Ein wenig Zitrusfrucht hier, ein bisschen Vanille da und über allem schwebt ein leichter, sommerlicher Obstsalat.
Nachklang: Keine extreme Nachwirkung. Aber insgesamt bleibt er doch länger, als man es aufgrund seiner Farbe und seines Körpers erwarten würde. Es kommt noch eine leicht pfeffrige Schärfe dazu. Auch ein Hauch von Orangenschale ist zu erkennen.
Mit Wasser (ca. 10 Tropfen auf 2 cl): Jetzt beginnt es mit einer Nitroverdünnung im Antritt und geht über zu einem am Gaumen brennenden Klarlack. Die Noten von Früchten und Vanille sind noch in Anklängen da. Die Feinheit von vorher geht aber komplett verloren. Dafür wird die Nase etwas interessanter: Es kommt nun ein Hauch von Aprikose und Zitrusfrucht durch. Auch eine Spur Mürbeteig meine ich zu erkennen. Trotzdem ist der Lack sehr vordergründig.

Foto: Philipp Reß

WASSER IM WHISKY

Text und Schaubild: Dr. Heinz Weinberger

Foto: Philipp Rieß

DIE VERDÜNNUNG VON WHISKY MIT WASSER – EINE PERSPEKTIVISCHE BETRACHTUNG AUF MOLEKULARER EBENE

Im August 2017 erweckte die Veröffentlichung eines wissenschaftlichen Artikels über Whisky enormes Aufsehen in den Printmedien, Gazetten, sozialen Netzwerken und nicht zuletzt bei den Liebhabern dieser hochprozentigen Spirituose. Medienwirksame Schlagzeilen wie „Geschmacksforschung: Richtig süffig wird Whiskey erst mit Wasser“, „Trinken Sie Whisky niemals pur – sagen Wissenschaftler“, „Wissenschaftlich belegt: Warum Wasser Whisky besser macht“ oder „Studie beweist: Whisky schmeckt besser mit Wasser“ machten schnell die Runde und heizten die Diskussionen unter den Whisky-Connoisseuren – gerade in den sozialen Netzwerken – gehörig an. Grund genug, um dieser Sache einmal aus wissenschaftlicher Sicht auf den Zahn zu fühlen.

Der Stein des Anstoßes

Auslöser der Diskussionen war die Veröffentlichung des englischsprachigen Artikels „Dilution of whisky – the molecular perspective“, der am 17. August 2017 in dem Online-Journal *Scientific Reports* erschien[1]. Dieses Open-Access-Journal ist ein international anerkanntes Fachblatt in der Kategorie „Multidisziplinäre Wissenschaften“ und befindet sich unter dem Dach der Nature Publishing Group, dem Herausgeber des weltweit renommierten Wissenschaftsmagazins *Nature*. Die Autoren dieses Artikels sind die Professoren Björn Karlsson und Ran Friedman des Fachbereichs Chemie und Biomedizin an der Linnæus University im südschwedischen Kalmar, etwa 200 Kilometer von Malmö entfernt.

Die Rahmenbedingungen

Also, worum geht es in diesem Artikel? Die Wissenschaftler gingen der Frage nach, warum sich der Geschmack von Whisky durch die Zugabe von Wasser verändert. Zu diesem Zweck führten sie Untersuchungen von Mischungen, bestehend aus Wasser und dem Trinkalkohol Ethanol, in unterschiedlichen Verhältnissen in Gegenwart der chemischen Verbindung Guajakol durch. Sie ermittelten jeweils die bevorzugte Lage des Aromaträgers Guajakol in den einzelnen Wasser-Ethanol-Gemischen und leiteten daraus ab, wie sich der Geschmack von Guajakol im Whisky – eben in Abhängigkeit von der Ethanol-Konzentration – verändert. Aber warum gerade Guajakol? Guajakol ist eine aromatische Substanz mit rauchig-medizinischem Geruch und brennendem Geschmack. Sie gehört zur Gruppe der phenolischen Verbindungen und gelangt hauptsächlich durch das Darren von gekeimter Gerste über Torfrauch in das Malz und somit in den späteren fassgereiften Whisky. Der chemische Name lautet 2-Methoxyphenol, da diese Substanz in direkter Nachbarschaft zur OH-Gruppe am aromatischen Sechsring (= Phenol) – also in 2-Position – eine Methoxy-(CH_3O-)Gruppe trägt. Die Forscher geben an, dass der Geschmack von Whisky in erster Linie mit amphipathischen Molekülen in Verbindung gebracht wird, wie eben mit jenem Guajakol. Amphipathische Moleküle sind chemische Substanzen, die aus zwei funktionellen Teilen aufgebaut sind. Man bezeichnet sie auch als amphiphil – einem lateinisch-griechischen Mischwort, das soviel wie „beides liebend“ bedeutet. Sie tragen auf der einen Seite einen wasserliebenden Teil, diesen bezeichnet man als hydrophil, und gleichzeitig auf der anderen Seite des Moleküls einen fettliebenden Teil, den man als lipophil kennzeichnet. Den hydrophilen Teil im Guajakol-Molekül bilden die OH-Gruppe und das Sauerstoffatom der Methoxygruppe. Zum lipophilen Anteil tragen sowohl die Methyl-(CH_3-)Gruppe als auch der aromatische Sechsring bei.

Das Experiment

Der Vollständigkeit halber muss noch erwähnt werden, dass es sich bei den Experimenten der beiden schwedischen Forscher nicht um klassische, nasschemische Laborversuche im Reagenzglas handelte, sondern rein um trockene Computersimulationen, sogenannte molekulardynamische (MD) Simulationen. Bei dieser Methode wechselwirken Atome und Moleküle für eine gewisse Zeit miteinander – nach Näherungen der klassischen Physik. Mit Hilfe hochleistungsfähiger Rechner hat sich die MD-Simulation im Laufe der Zeit zu einer sehr wirkungsvollen, theoretischen Methode unter anderem bei der Beschreibung molekularer Flüssigkeiten entwickelt.

Die Ergebnisse

Doch nun zu den Ergebnissen der wissenschaftlichen Studie: Die MD-Simulationen ergaben, dass sich Ethanol nicht in idealer Weise mit Wasser mischt, sondern Zusammenschlüsse, sogenannte Cluster, von Ethanol-Molekülen ausbildet. Bei einem Ethanolgehalt von 27 bis 45 Volumenprozent befinden sich diese Cluster deutlich an der Oberfläche des Flüssigkeitsgemisches, also an der Grenzfläche zum Luftraum. Bei steigendem Ethanolgehalt von 59 Volumenprozent und mehr wandern diese Cluster von der Oberfläche weg, hin ins Innere der Flüssigkeit. Fügt man nun Guajakol zur jeweiligen Mischung hinzu, so hat dieses amphiphile Molekül eine deutliche Vorliebe für Ethanol, da der aromatische Sechsring von Guajakol mit der kurzen Alkylkette von Ethanol wechselwirkt. Aus diesem Grund hält sich Guajacol in Ethanol-Wasser-Mischungen bevorzugt dort auf, wo sich die Ethanol-Cluster befinden.

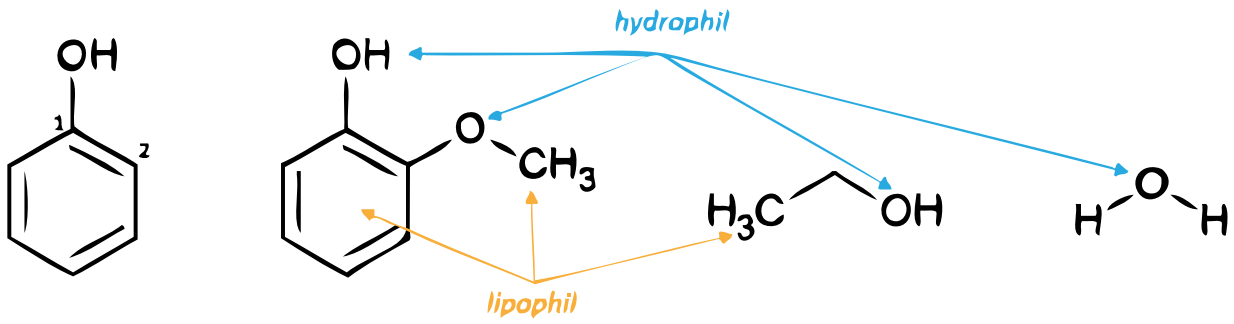
In einem Glas Whisky – so die schwedischen Wissenschaftler – mit einer Ethanol-Konzentration zwischen 27 und 45 Volumenprozent befindet sich Guajakol also in der Nähe der Flüssigkeitsoberfläche, wo es in hohem Maße zum Geruch und Geschmack der Spirituose beiträgt. Bei Konzentrationen von Ethanol von 59 Volumenprozent und darüber wandert Guajakol mit den Ethanol-Clustern weg von der Oberfläche hin zu Mitte der Flüssigkeit. Es ist daher anzunehmen, dass Geruch und Geschmack von Guajakol – und anderen amphiphilen, halbflüchtigen Verbindungen – bei hohen Ethanol-Konzentrationen weniger stark ausgeprägt sind. Dies erklärt, so schlussfolgern die beiden Forscher, warum eine Verdünnung von fassstarken Whiskys zu einer Änderung der sensorischen Effekte führt.

Fazit: Über Geschmack lässt sich nicht streiten.

Aus meiner Sicht ist zu diesem Artikel folgendes anzumerken: Natürlich besteht Whisky nicht nur aus Wasser, Ethanol und Guajakol. Diese hochkomplexe Spirituose beinhaltet eine enorm große Zahl an chemischen Verbindungen, die zur Farbe, zum Geruch und Geschmack, ja zur gesamten Sensorik, beitragen. So wie Guajakol und Ethanol miteinander in Wechselwirkung treten, können sich ebenso andere organische Moleküle – und es können auch mehr als zwei sein – gegenseitig beeinflussen. Gibt man Wasser dazu, so verändern sich diese Verhältnisse: Bestehende Wechselwirkungen zwischen Molekülen werden schwächer oder gehen ganz verloren und neue werden gebildet. Kurzum, die Karten werden neu gemischt. Fakt ist, dass sich bei Zugabe von Wasser Geruch und Geschmack des Whiskys verändern. Beides sind jedoch subjektive Empfindungen, die von vielen Faktoren abhängen und auch von der Situation und der Umwelt beeinflusst werden. Die allgemeine Aussage – oder gar Regel – aus den Ergebnissen dieser Studie abzuleiten, Wasser verbessere den Geschmack von Whisky, ist für mich keinesfalls möglich. Ob Whisky durch Zugabe von Wasser besser wird oder nicht, kann nur jeder für sich selbst herausfinden beziehungsweise entscheiden. Und das ganz ohne wissenschaftliche Studie.

[1]) Quellenangabe:
Björn C. G. Karlsson, Ran Friedman: Dilution of whisky – the molecular perspective | *Scientific Reports* 2017; 7: 6489. doi:10.1038/s41598-017-06423-5

Kennzeichnung hydrophiler (wasserfreundlicher) und lipophiler (fettfreundlicher) Anteile im amphipathischen Phenol-Abkömmling Guajakol (2-Methoxyphenol) sowie im Trinkalkohol Ethanol und in Wasser.



Phenol | **Guajakol (2-Methoxyphenol)** | **Ethanol** | **Wasser**

WHISKYPRALINEN

Text: Claudia Homburg und Philipp Rieß | Fotos: Philipp Rieß

DIE PRALINE ODER DAS PRALINÉ IST EIN BISSENGROSSES ERZEUGNIS AUS SCHOKOLADE MIT GESCHMACKSBESTIMMENDER FÜLLUNG. HIER SEI WHISKY TEIL DER GESCHMACKSBESTIMMENDEN FÜLLUNG.

Pralinen selbst herstellen

Mit Wasserbad, Gabel und Kuvertüre aus dem Supermarkt sieht sich der Hobbykoch gerüstet für die ersten selbstgemachten Pralinen. Doch ganz so einfach ist es nicht. Ein bisschen Werkzeug ist noch nötig: Zuerst wird die haushaltsübliche Gabel durch eine Pralinengabel ersetzt. Diese gibt es mit zwei oder drei Zinken oder mit einer Spirale statt Zinken. Sie ist feiner als normale Gabeln, damit beim Hantieren weniger Kuvertüre daran hängen bleibt. Für den Anfang reicht ein Exemplar, entweder mit zwei oder mit drei Zinken. Ein Pralinengitter ist auch nicht zwingend nötig, es wird hauptsächlich zum Schluss beim optischen Veredeln der Pralinen gebraucht. Unverzichtbares Werkzeug ist allerdings ist ein verlässliches Thermometer, denn beim Temperieren der Kuvertüre machen wenige Grad Celsius den Unterschied zwischen Erfolg und Misserfolg aus.

Temperieren der Kuvertüre

Mit der Kuvertüre werden die Pralinen ummantelt oder die Formen hergestellt, die später die Füllung – die Canache – aufnehmen. Das richtige Temperieren der Kuvertüre ist das eigentliche Kunststück bei der Pralinenherstellung. Wenn etwas schiefgehen kann, dann hier. Denn falsch temperierte Kuvertüre sieht nach dem Abkühlen stumpf aus, fühlt sich sandig an und lässt sich schlecht aus Formen lösen. Richtig temperierte Kuvertüre hingegen ist fest, glänzt und lässt sich lösen. Geschmacklich gibt es aber keinen nennenswerten Unterschied.

Die in Kuvertüre enthaltene Kakaobutter bildet verschiedene Kristallstrukturen aus. Das erste Erwärmen sorgt dafür, dass die Strukturen aufgelöst werden. Wenn die Kuvertüre abkühlt, bilden sich wieder Kristalle. Geschieht die Abkühlung jedoch falsch, fehlt im Endprodukt die gewünschte stabile Kristallform. Das passiert,

Pralinengabeln gibt es in verschiedenen Formen. Je nach Form und Größe der Praline sollten unterschiedliche Gabeln benutzt werden. Die Gabeln hinterlassen beim Hantieren mit flüssiger Kuvertüre charakteristische Abdrücke auf der Praline, die später durch Verzierung verstärkt oder überdeckt werden können. Das Thermometer (ganz rechts im Bild) wird beim Temperieren der Kuvertüre benötigt und ist nur durch jahrelange Erfahrung zu ersetzen. Das Pralinengitter wird beim Verzieren der Pralinen gebraucht, abkühlen lässt man sie auf Backpapier, von dem sie sich besser ablösen lassen.

wenn die warme Kuvertüre verarbeitet wird und dabei einfach abkühlt. Die stabile Kristallform lässt sich erzwingen, indem die flüssige Kuvertüre mit fester Kuvertüre „geimpft“ wird. So sind die stabilen Kristalle bereits enthalten und dienen als Kristallisationskerne für den Rest der sich abkühlenden Kuvertüre. Die hinein geimpften stabilen Kristalle wachsen in gleicher Struktur weiter, bis die Kuvertüre vollständig ausgehärtet beziehungsweise auskristallisiert ist.

Die Kuvertüre durchläuft beim Temperieren drei Temperaturstufen. Zuerst wird sie im Wasserbad auf 45 °C erhitzt. Ab 35 °C fangen die Kristallstrukturen an sich aufzulösen, bei 45 °C sind sie aufgelöst. Erhitzt man die Kuvertüre weiter, verbrennt sie und wird unbrauchbar. Beim anschließenden Impfen mit kalter Kuvertüre, wird die Masse auf etwa 20 °C abgekühlt. Üblicherweise impft man Kuvertüre, indem man etwa ein Drittel der Gesamtmasse zur Seite legt und später in die auf 45 °C erwärmten restlichen zwei Drittel der Masse einrührt (Bilder 1–3). Dabei wird nur etwa alle zehn Minuten gerührt und zwar so lange, bis die Kuvertüre auf 20 °C abgekühlt ist. Es ist normal, dass die feste Kuvertüre bis dahin nicht komplett flüssig wird, das passiert beim späteren Erhitzen auf die eigentliche Verarbeitungstemperatur. Weiße Kuvertüre wird auf 28 bis 30 °C erhitzt, Vollmilchkuvertüre auf 31 bis 32 °C und Zartbitterkuvertüre auf 33 °C. Diese Werte dürfen nicht überschritten werden, da sich sonst die Kristallformen wieder auflösen und man erneut impfen muss.

Beim Unterrühren und anderen bewegungsintensiven Arbeitsschritten ist die Kuvertüre vom Wasserbad zu nehmen. Sobald Wasser in die geschmolzene Kuvertüre gelangt, wird sie unbrauchbar und man kann wieder von vorne anfangen.

Hohlkugeln selbst machen

Hohlkugeln werden benötigt, um sehr weiche Canache in Form zu bringen. Um Hohlkugeln oder andere Hohlformen selbst zu machen, benötigt man allerdings Formen. Diese gibt es aus PVC, Polycarbonat oder Silikon. Für Hohlformen eignen sich sehr steife Polycarbonatformen am besten. Die Formen werden zunächst mit der flüssigen Kuvertüre gefüllt, die dann ein paar Minuten lang abkühlen darf (Bilder 4–5). Hier benötigt man etwas Erfahrung, die sich aber schnell einstellt. Wenn man zu lange wartet, wird die Wand der Hohlkugel zu dick, gibt man der Kuvertüre zu wenig Zeit, wird die Wand zu dünn. Anschließend wird die Form über einem Bogen Backpapier ausgeleert, sodass die noch warme und flüssige Kuvertüre im Inneren herausläuft (Bild 6). Es bleibt eine Hohlkugel in der Form zurück, die nun noch vollständig aushärten muss, bevor sie mit Canache gefüllt werden kann. Formen für Pralinen müssen komplett frei von Feuchtigkeit sein. Auch Kalkflecken sollten vor der Benutzung entfernt werden.

Bilder 1–3: Beim Temperieren ist es wichtig, einen Teil der Kuvertüre zurückzuhalten, um damit die geschmolzene Schokolade zu impfen, damit sie nach dem Abkühlen ansprechend aussieht. Dazu wird die frische Kuvertüre mit der geschmolzenen vermischt.
Bilder 4–6: Die Formen für Hohlkugeln werden zuerst gefüllt, dann wird gewartet, bis die Kuvertüre leicht angezogen hat und schließlich werden die Formen einfach ausgeleert. Der offene Boden der Hohlkugel wird nach der Befüllung geschlossen.

1

2

3

4

5

6

Canache

Canache oder Ganache wird für den Kern der Praline benötigt und ist ihr geschmackliches Zentrum. Es gibt haufenweise verschiedene Rezepte in diversen Kochbüchern und auf unzähligen Internetseiten. Für Whiskypralinen sollte man jedoch keine dieser teilweise sehr ausgefallenen Rezepte als Basis für seine eigene Kreation benutzen. Starke Fruchtaromen oder andere Würzungen können den Whiskygeschmack komplett überdecken. Deswegen folgt nun ein einfaches Rezept, bei dem der Whisky der geschmacksgebende Inhaltsstoff ist.

Canache-Rezept für Schnittpralinen und Kugeln

300 g	Schokolade
100 g	Sahne
30 g	Butter
6–8 cl	Whisk(e)y

Zuerst wird die Schokolade im Wasserbad geschmolzen. Dann wird die Sahne zusammen mit der Butter kurz aufgekocht und mit der flüssigen Schokolade verrührt. Wenn die Masse ein wenig abgekühlt ist, wird der Whisky hinzugegeben und alles erneut gut verrührt. Die flüssige Masse kann nun entweder in der Schüssel abkühlen oder in einen Backrahmen auf einem Bogen Backpapier gegossen werden (Bild 10), um dort gleichmäßig flach abzukühlen. Dies sollte am besten über Nacht geschehen, damit die Pralinenmasse komplett auskristallisieren kann. Die feste Masse wird dann in kleine Stücke geschnitten (Bild 11), mit temperierter Kuvertüre ummantelt (Bilder 13–15) und verziert.

Kühlt die Masse in der Schüssel ab, kann man sie mit einem kleinen Löffel portionsweise herausnehmen und zu Kugeln formen, die dann zum Beispiel mit Kuvertüre ummantelt und in Kakaopulver gerollt werden.

Rezeptvariante für die Füllung von Hohlformen

Für Hohlformen benötigt man eine flüssigere Masse. Diese erhält man, indem etwa 20 Prozent weniger Schokolade und dafür 20 Prozent mehr Sahne verwendet werden. Die fertige Masse wird warm mit einem Spritzbeutel in die vorbereiteten Hohlformen gedrückt. Wichtig dabei ist, dass die Füllung nicht mehr als 35 °C hat, da die Schokoladenhülle sonst wieder weich wird. Die Öffnung der Form wird nach dem Abkühlen der befüllten Praline mit einer Schicht temperierter Kuvertüre versiegelt.

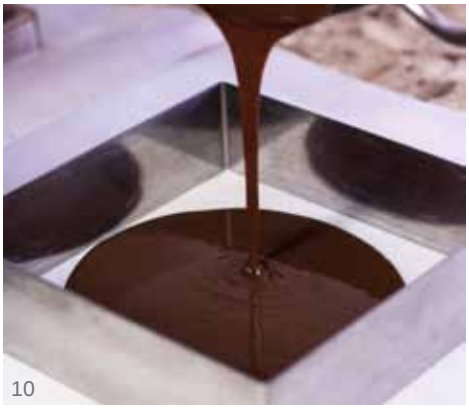
Fertige Hohlkugeln gibt es übrigens auch im Internet, zum Beispiel auf www.pralinenwerkzeug.de. Sie sind für unter 0,10 Euro pro Stück in vielen verschiedenen Ausführungen erhältlich.

Bilder 7–9: Die Canache besteht aus Sahne, Butter, Schokolade und Whisky. Wichtig ist, dass der Whisky erst am Schluss hinzugegeben und die Mischung danach nicht mehr erwärmt wird.
Bilder 10–12: Neben dem „Pralinenrollen“, bei dem von der fertig abgekühlten Canache mit einem Löffel ein Teil abgestochen und dann zu einer Kugel gerollt wird, kann man die Portionierung auch wie auf den Fotos dargestellt mit einem Pralinen- oder Backrahmen durchführen. Die Canache wird warm in den Rahmen gegossen, nach dem Abkühlen aus der Form gelöst und dann in kleine Stücke geschnitten. Diese sollten klein genug sein, um noch als „bissengroß“ bezeichnet werden zu können.

7

8

9


10

11

12

Whisky und Schokolade

Welcher Whisky und welche Schokolade verwendet wird, hängt letztlich vom eigenen Geschmack ab. Als grobe Richtline lässt sich sagen, dass helle Schokolade besser mit leichten und fruchtigen Whiskys harmoniert und dunkle Schokolade besser zu kräftig rauchigen Torfbomben passt.

Die Komplexität von Kuvertüre und Whisky lässt sich gut vergleichen. So wie Islay Whiskys nicht alle gleich sind, sind auch Zartbitterkuvertüren nicht alle gleich. Die verwendeten Rohstoffe und die Zusammensetzung der einzelnen Bestandteile machen einen großen geschmacklichen Unterschied aus. Es ist also sinnvoll, sich nicht gleich mit der erstbesten Kuvertüre einzudecken, als wäre man Heinrich Lohse in „Pappa ante Portas“. Besser ist, verschiedene Hersteller und Sorten durchzuprobieren, um einen Überblick zu bekommen, was geschmacklich alles möglich ist.

Kuvertürenreste und Pralinenlagerung

Kuvertüre, die nach dem Überziehen der Pralinen oder beim Herstellen von Hohlformen übrig bleibt, kann wiederverwendet werden. Sie bildet die Basis der nächsten temperierten Kuvertüre und sollte im ersten Schritt zugegeben und – falls für die benötigte Menge erforderlich – mit frischer Kuvertüre vermischt auf 45 °C erhitzt werden. Zum Impfen wird immer nur frische und noch nicht erwärmte Kuvertüre benutzt!

Fertige Pralinen lagert man am besten in einem Weinkühlschrank – falls man denn zufällig einen zu Hause hat. Dort ist es nicht zu kalt und nicht zu feucht. Auf keinen Fall sollten Pralinen im Kühlschrank gelagert werden, da die dort herrschende Feuchtigkeit die Kuvertüre angreift und unschön aussehen lässt. Anders gesagt: Die optimalen Lagerbedingungen sind dunkel, trocken und bei etwa 18–20 °C. Pralinen ohne zugesetzte Konservierungsstoffe halten sich so etwa zwei bis drei Wochen.

Bilder 13–15: Die kalte und in Form gebrachte Canache erhält ihren Schokoladenmantel. Mit der Pralinengabel wird das Stück in temperierte Kuvertüre getunkt, wieder herausgenommen und zum Abkühlen auf einen Bogen Backpapier gelegt.
Bild 16: Zum Verzieren werden die frisch ummantelten Pralinen vor dem Abkühlen beispielsweise in Kakaopulver gerollt oder mit Nüssen oder anderem trockenen Backbeiwerk bestreut. Alternativ kann man sich einen mit Lebensmittelfarbe bedruckten Bogen mit selbstgestalteten Motiven bestellen und diese auf die noch warme Kuvertüre kleben.

13

14

15

16

TULLIFIELD
ART & WHISKY

Text: Sebastian Stein | Fotos: Philipp Rieß

Torsten Fuß ist 47 Jahre alt und malt, seitdem er einen Stift halten kann. Was früher jedoch nur dem eigenen Vergnügen diente, hat sich nach einem mehrjährigen Gastspiel auf eBay inzwischen zu einem Gewerbe entwickelt: Handbemalte Schieferplatten mit Bildern oder Sprüchen rund um die Themen Whisky und Schottland.

Die Idee entstand am Silvesterabend im Jahr 2004. In schottischen Warehouses wird man mitunter durch ein Schild mit dem Hinweis „Quiet please. Whisky sleeping." zur Ruhe ermahnt. Das freistehende Haus in Friedelshausen in der Röhn, in dem Torsten mit seiner Frau Ute wohnt, ist teilweise mit Schiefer verkleidet. Auf eine übrige Schieferplatte schrieb er mit weißem Lackstift diesen Spruch und bot sie auf eBay an, wo sie praktisch sofort ihren Käufer fand. Dadurch motiviert, versah Torsten weitere Schieferplatten mit dem Spruch und es zeigte sich, dass der erste Verkauf kein Zufallstreffer gewesen war. Also übertrug er schließlich die viel komplexeren Brennereimotive, die er bis dahin zur Entspannung mit Bleistift auf Pappe oder Karton zeichnete, auf den Stein. Vorlagen für diese Bilder waren und sind eigene Fotos, die er von seinen regelmäßigen Schottlandreisen mitbringt. Denn obwohl er den Verkaufserlös nicht unerwähnt lässt, mache er es doch aus Leidenschaft. Sowohl wegen seiner Liebe zu Schottland und dem Interesse an Whisky, als auch um des Malens willen an sich: „Ich freue mich schon, wenn ich das Motiv auf der Kamera sehe. Dann bin ich schon heiß, das zu malen."

Der Name „Tullifield – Art & Whisky" basiert auf der englischen Version von „Tullifeld", der mittelalterlichen Bezeichnung für die Region im Nordosten der Wasserkuppe, in der Torsten und Ute leben. Im Oktober 2008 hatte Tullifield seinen ersten Messeauftritt während der Whisky & Tobacco Days in Hofheim am Taunus. Es folgten mehrere Messeteilnahmen an der Whisky Fair in Limburg und verschiedene Ausstellungen, beispielsweise eine Dauerausstellung in den „Islay Studios" in Bridgend auf der Insel Islay.

Ende 2016 wurde das Angebot um Blechschilder mit Whiskysprüchen erweitert und seit Anfang 2017 gibt es unter www.tullifield.com die neue Website mit Onlineshop. Die aktuell zum Verkauf stehenden Destilleriemotive findet man allerdings nicht im Shop, sondern unter dem Menüpunkt „Galerie". Interessenten können dort über den Button „Anfrage schicken" per E-Mail ein Angebot anfordern. Auf diesem Wege ist Torsten auch am einfachsten für Auftragsarbeiten mit Wunschmotiv zu erreichen.

Schieferplatten

Seinen steinernen Malgrund sammelt Torsten – schon wegen der Reise dorthin – am liebsten in Schottland, speziell auf der Insel Islay. Früher wurden die Gebäude dort sehr häufig mit Schiefer gedeckt. Im Falle von Sturmschäden oder wenn ein Gebäude ein modernes Dach aus Blech erhält, müssen die alten Schieferstücke weggeschafft werden. So zum Beispiel im Jahr 2012, als ein Unwetter dafür gesorgt hatte, dass bei Bunnahabhain die Bruchstücke kniehoch zwischen den Warehouses lagen. Torsten und Ute waren wegen des Fèis Ìle zufällig dort, fragten im Büro nach und trafen den Manager Andrew Brown an. Der erlaubte nicht nur, sich zu bedienen, sondern half auch noch tatkräftig beim Einladen der Steine in den Kofferraum. Zum Dank sandte Torsten später ein großes Bild der Destillerie, gemalt auf einem ehemaligen Ziegel derselben.

Aber auch in Deutschland bezieht der Schiefermaler seine Platten. Wenn der ihm bekannte Dachdecker aus dem Nachbarort beispielsweise ein altes Schieferdach erneuert oder abbaut, fallen dabei viele brauchbare Stücke in den üblichen Maßen von etwa 60 x 30, 40 x 20 oder 30 x 20 Zentimeter an, die der Handwerker sonst entsorgen würde.

Vorbereitung und Bemalung

Es beginnt mit der Auswahl einer geeigneten Schieferplatte. Entweder werden passende rechteckige Platten vom Dachdecker direkt verwendet oder diese mit einer Kreissäge zugeschnitten. Unregelmäßig geformte Bruchstücke finden besonders bei den Destilleriebildern Verwendung. Wenn es möglich ist, werden diese nämlich auf Platten gemalt, die früher ein – wenn auch sehr kleiner – Teil der abgebildeten Brennerei waren. Schließlich werden noch Löcher durch die Platte

gebohrt, um sie später bequem aufhängen zu können, und sie wird mit Wasser und Bürste von Staub und Schmutz befreit.

Nun wird das Motiv mit einer Nadel aus der Hand auf der Platte vorgezeichnet. Dann folgt die Arbeit mit den Lackstiften. Damit werden die Linien und Flächen angelegt und ausgefüllt. Die Lackstifte der Marke „edding“ sind ein bekanntes Beispiel. Es gibt aber auch viele andere Hersteller, deren Lacke unterschiedliche Eigenschaften aufweisen und dadurch unterschiedliche Farbwirkungen auf dem Schiefer erzielen. Ein etwas dickflüssiger, stark deckender Weißlack ergibt beispielsweise eine leuchtend weiße Linie, während ein etwas wässriger Lack den dunklen Schiefer durchscheinen lässt und ein helles Grau erzeugt.

Neben der Verwendung unterschiedlicher Lacke kann die Farbwirkung noch durch einige Techniken variiert werden. Schattierungen werden erzeugt, indem frische Striche mit dem Finger oder einem Lappen verwischt werden. Außerdem kommt eine Nitroverdünnung zum Einsatz, um verschiedene Effekte mit wässrigem Lackauftrag zu erzeugen, etwa wenn Wolken dargestellt werden.

Der größte Teil der Bilder ist in Schwarz, Weiß und Graustufen gehalten. Wenn farbige Akzente gesetzt werden, geschieht das mit Lackstiften oder mit Nagellack. Bei letzterem sei die erhältliche Farbpalette viel größer, der Pinsel werde mitgeliefert und außerdem seien die Farben, speziell die Rottöne, resistenter gegen das Verblassen durch Sonneneinstrahlung, erklärt Torsten. Das habe man bei verschiedenen Platten festgestellt, die seit langer Zeit im eigenen Garten hängen.

Da Schiefer ein Naturmaterial ist, sind die Platten nicht immer glatt und makellos. Wenn möglich, werden Unebenheiten aber in das Bild einbezogen und so eine plastische Wirkung erzeugt, etwa indem eine Böschung oder Küstenlinie dadurch betont wird. Gleiches gilt für die in Schiefer vorkommenden Pyrit-Einschlüsse. Dieses Mineral, auch Katzen- oder Narrengold genannt, findet sich als glänzende Adern oder Körner in den Schieferplatten. Wird das Motiv entsprechend angelegt, findet man die Glanzpunkte später in Lampen oder als Sterne am Himmel wieder.

Abschließend wird die fertig bemalte Schieferplatte mit einem Klarlack auf Wasserbasis überzogen, um die Farben gegen Abrieb und Verblassen zu schützen. Auf der Rückseite wird dann noch der Name des Motivs und seine Nummer notiert, bevor das handgemalte Einzelstück bereit ist, die Wand eines Whisky- und/oder Schottlandfans zu zieren. Zwischen 50 und 500 Euro kostet eines davon, je nachdem ob es sich um eine handtellergroße Zeichnung oder ein vielfarbiges Gemälde auf einer Platte mit einer Breite von 60 und einer Höhe von 30 Zentimetern handelt.

Bild 1: Torsten an seinem Arbeitsplatz. Bild 2: Der erste Schritt auf dem Weg zum Schieferbild. Mit einer Reißnadel wird das Motiv auf der Schieferplatte vorgezeichnet. | Bild 3: Die scharfen Linien und klaren Flächen des Motivs sind bereits mit Lackstiften angelegt worden. Mit verschiedenen Wischtechniken – im einfachsten Fall mit der Fingerkuppe – werden nun Verläufe und Halbtöne erzeugt. | Bild 4: Das fertige Bild auf einer Schieferplatte im Format 40×20 Zentimeter.

1

2

3

4

JUST BOTTLED

Fragen Sie Ihren Fachhändler!

SCOTCH WHISKY

Distillery Bottlings

Ben Nevis 1966, 49 y.o.
Originalabfüllung für Alambic Classique, Sherry Cask, 85 Flaschen
43,6 % vol | 0,7 Ltr. | ca. 1400 €

Ben Nevis 1996, 20 y.o.
Originalabfüllung für Alambic Classique, Bourbon Cask,
236 Flaschen | 51,5 % vol | 0,7 Ltr. | 210 €

Benromach 1977, 39 y.o.
refill Hogshead #1268, 225 Flaschen | 56,0 % vol | 0,7 Ltr. | 1490 €

Benromach Triple Distilled 2009
50,0 % vol | 0,7 Ltr. | 50 €

Benromach Wood Finish Château Cissac 2009
first fill Bourbon Casks, Red Wine Finish | 45,0 % vol | 0,7 Ltr. | 50 €

Bowmore 1966–2017
75 Flaschen weltweit | 41,5 % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

Bowmore – Vintner's Trilogy 18 y.o.
Manzanilla Cask | 52,5 % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

Bowmore – Vintner's Trilogy 26 y.o.
Wine Barrique Cask | 48,7 % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

Bruichladdich – Octomore Scottish Barley 08.1, 8 y.o.
peated 167 ppm | 59,3 % vol | 0,7 Ltr. | 130 €

Bruichladdich – Octomore Islay Barley 08.3, 5 y.o.
peated 309 ppm, 61,2 % vol | 0,7 Ltr. | 180 €

Bunnahabhain Stiúireadair
46,3 % vol | 0,7 Ltr. | 35 €

Glenfiddich – Winter Storm, 21 y.o.
Finish in kanadischen Eiswein-Fässern | 43,0 % vol | 0,7 Ltr. | 179 €

Glen Garioch – Renaissance Chapter III
50,8 % vol | 0,7 Ltr. | 99 €

Kilchoman Geschenkset Machir Bay + Sanaig (2×20 cl)
46,0 % vol | 2×0,2 Ltr. | 39 €

Kilchoman Red Wine Cask Matured
50,0 % vol | 0,7 Ltr. | 82 €

Anzeige

Alle Preise sind ungefähre Angaben je Flasche und auf ganze Euro aufgerundet. Sie basieren auf dem Durchschnitt redaktionell ermittelter Endkundenangebote oder der UVP für den Handel. n.b.: bei Listenschluss noch nicht bekannt | Alle Preisangaben sind rein informatorisch. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

Kilchoman Vintage 2009, 8 y.o.
46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 65 €

Tamdhu Sherry Cask 10 y.o. (Laternen-Edition)
Blechlaterne als Umverpackung | 43,0 % vol | 0,7 Ltr. | 43 €

The Ardmore 20 y.o.
49,3 % vol | 0,7 Ltr. | 80 €

The Balvenie 1961, 55 y.o. (DCS Compendium „Chapter Three“)
Oloroso Sherry Cask #4193 | 41,7 % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

The Balvenie 1973, 43 y.o. (DCS Compendium „Chapter Three“)
Oloroso Sherry Cask #8556 | 46,6 % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

The Balvenie 1981, 35 y.o. (DCS Compendium „Chapter Three“)
refill American Oak Cask #7824 | 43,8 % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

The Balvenie 1993, 23 y.o. (DCS Compendium „Chapter Three“)
refill American Oak Cask #11621 | 51,9 % vol | 0,7 Ltr. | ca. 1280 €

The Balvenie 2004, 13 y.o. (DCS Compendium „Chapter Three“)
Oloroso Sherry Cask #741 | 58,2 % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

Tomatin – Cù Bòcan Limited Edition 2006
50,0 % vol | 0,7 Ltr. | 60 €

Tomatin Five Virtues – Earth
46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 55 €

Tullibardine – The Murray, 12 y.o.
56,3 % vol | 0,7 Ltr. | 49 €

Wolfburn Batch 128 – Small Batch Release
lightly peated, small casks | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 67 €

Independent Bottlings

A.D. Rattray | Blair Athol 2009, 8 y.o.
Sherry Finish | 59,7 % vol | 0,7 Ltr. | 52 €

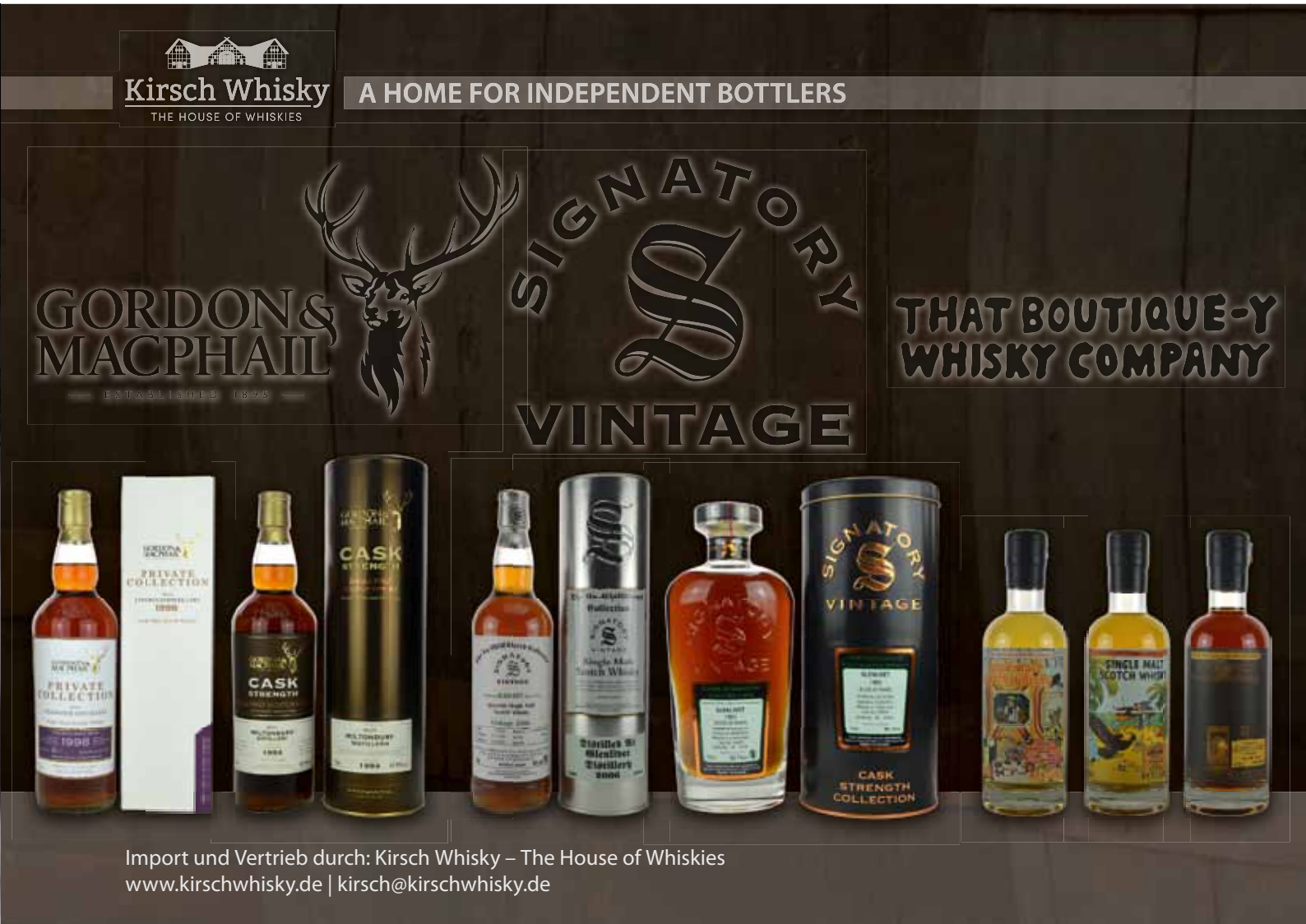
A.D. Rattray | Craigellachie 2002, 14 y.o.
55,9 % vol | 0,7 Ltr. | 79 €

A.D. Rattray | Glenallachie 2004, 13 y.o.
60,4 % vol | 0,7 Ltr. | 78 €

A.D. Rattray | Knockdhu 2009, 8 y.o.
fresh Bourbon Cask Finish | 59,6 % vol | 0,7 Ltr. | 52 €

A.D. Rattray | North British 1991, 25 y.o.
Single Grain, Sherry Cask | 58,5 % vol | 0,7 Ltr. | 102 €

Anzeige



Alle Preise sind ungefähre Angaben je Flasche und auf ganze Euro aufgerundet. Sie basieren auf dem Durchschnitt redaktionell ermittelter Endkundenangebote oder der UVP für den Handel. n.b.: bei Listenschluss noch nicht bekannt | Alle Preisangaben sind rein informatorisch. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

A.D. Rattray | Tobermory 2008, 8 y.o.
Sherry Cask | 68,7 % vol | 0,7 Ltr. | 59 €

Alambic Classique | Special Vintage: Glenlossie 1997, 20 y.o.
refill Sherry Cask, 293 Flaschen | 54,2 % vol | 0,7 Ltr. | 130 €

Alambic Classique | Special Vintage: Knockdhu 2007, 10 y.o.
refill Sherry Cask, 207 Flaschen | 60,3 % vol | 0,7 Ltr. | 70 €

Alambic Classique | Rare & Old: Miltonduff 1987, 30 y.o.
Nicaragua Rum Finish, 162 Flaschen | 55,6 % vol | 0,7 Ltr. | 199 €

Antique Lions of Spirits | Bladnoch 1990, 27 y.o.
Bourbon Cask, 276 Flaschen | 49,4 % vol | 0,7 Ltr. | 229 €

Antique Lions of Spirits | Bowmore 1991, 25 y.o.
Bourbon Cask, 248 Flaschen | 48,7 % vol | 0,7 Ltr. | 599 €

Antique Lions of Spirits | Bunnahabhain 1989, 28 y.o.
refill Sherry Cask, 388 Flaschen | 41,3 % vol | 0,7 Ltr. | 249 €

Antique Lions of Spirits | Glenrothes 1997, 20 y.o.
Sherry Cask, 288 Flaschen | 57,0 % vol | 0,7 Ltr. | 199 €

Antique Lions of Spirits | Speyside Region Malt 1973, 44 y.o.
Sherry Cask, 372 Flaschen | 51,6 % vol | 0,7 Ltr. | 529 €

Best Dram | Cambus 26 y.o.
Single Grain, Sherry Hogshead | 53,8 % vol | 0,7 Ltr. | 109 €

Best Dram | Glentauchers 15 y.o.
Bourbon Cask | 49,5 % vol | 0,7 Ltr. | 89 €

Best Dram | Ledaig 10 y.o.
Bourbon Hogshead | 59,3 % vol | 0,7 Ltr. | 79 €

Best Dram – The Double Cask | Glenallachie/Ledaig 8 y.o.
Blended Malt, Glenallachie (Sherry Cask) + Ledaig (Bourb. Barrel) 57,6 % vol | 0,7 Ltr. | 79 €

Best Dram – The Double Cask | Aberlour/Ardmore 8 y.o.
Blended Malt, Aberlour (Sherry Cask) + Ardmore (Laphroaig Cask), finished in first fill Sherry Quarter Casks | 59,4 % vol | 0,7 Ltr. | 79 €

Best Dram – The Double Cask | Aberlour/„Williamson“ 8 y.o.
Blended Malt, Aberlour (Sherry Cask) + „Williamson“ (Bourb. Cask), finished in first fill Sherry Quarter Casks | 59,2 % vol | 0,7 Ltr. | 89 €

Black Corbie | Ledaig 2008, 9 y.o.
refill Sherry Cask #700707, 310 Fl. | 59,9 % vol | 0,7 Ltr. | 80 €

Blackadder | „The Legendary“ Whiskyfaessla Edition 2017
Jamaica Rum Cask Finish, 270 Fl. | 60,0 % vol | 0,7 Ltr. | 69 €

Black Corbie | Craigellachie 2008, 8 y.o.
first fill Sherry Cask #4281, 288 Fl. | 58,3 % vol | 0,7 Ltr. | 80 €

Cadenhead's | Authentic Col.: Auchentoshan 1999, 18 y.o.
Barbados Rum Cask | 55,0 % vol | 0,7 Ltr. | 95 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Auchroisk 1988, 29 y.o.
Bourbon Hogshead | 44,6 % vol | 0,7 Ltr. | 189 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Aultmore 1997, 20 y.o.
Hogshead | 53,9 % vol | 0,7 Ltr. | 99 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Benrinnes 1997, 20 y.o.
Bourbon Barrel | 55,5 % vol | 0,7 Ltr. | 105 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Blair Athol 1988, 29 y.o.
Bourbon Hogshead | 51,8 % vol | 0,7 Ltr. | 189 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Bowmore 2003, 14 y.o.
Bourbon Hogshead | 56,2 % vol | 0,7 Ltr. | 95 €

Cadenhead's | Authentic Col.: Bruichladdich 1991, 26 y.o.
Bourbon Hogshead | 51,8 % vol | 0,7 Ltr. | 179 €

Cadenhead's | Authentic Col.: Bunnahabhain 1994, 22 y.o.
Bourbon Hogshead | 50,4 % vol | 0,7 Ltr. | 119 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Dailuaine 2004, 13 y.o.
Bourbon Hogshead | 57,7 % vol | 0,7 Ltr. | 69 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Fettercairn 1993, 24 y.o.
Bourbon Hogshead | 51,5 % vol | 0,7 Ltr. | 119 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Glenallachie 1992, 24 y.o.
Bourbon Hogshead | 54,2 % vol | 0,7 Ltr. | 125 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Glenburgie 1992, 25 y.o.
Bourbon Hogshead | 54,6 % vol | 0,7 Ltr. | 139 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Glenfarclas 1990, 27 y.o.
Bourbon Hogshead | 51,9 % vol | 0,7 Ltr. | 189 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Glen Spey 1995, 21 y.o.
Bourbon Hogshead | 57,7 % vol | 0,7 Ltr. | 99 €

Cadenhead's | Authentic Col.: Glentauchers 1990, 26 y.o.
Barrel | 51,6 % vol | 0,7 Ltr. | 179 €

Anzeige

WHISKY TOWER

Ihr Whisky-Fachhandel im Internet und vor Ort:

www.Whiskytower.com · Wiesenstraße 3 · 66763 Dillingen · Telefon 06831 5055976

Öffnungszeiten: Freitag 15 – 19 Uhr, Samstag 10 – 15 Uhr und nach Vereinbarung

Alle Preise sind ungefähre Angaben je Flasche und auf ganze Euro aufgerundet. Sie basieren auf dem Durchschnitt redaktionell ermittelter Endkundenangebote oder der UVP für den Handel.
n.b.: bei Listenschluss noch nicht bekannt | Alle Preisangaben sind rein informatorisch. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

Cadenhead's | Authentic Col.: Highland Park 1989, 28 y.o.
Bourbon Hogshead | 45,8 % vol | 0,7 Ltr. | 199 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Miltonduff 2006, 11 y.o.
Bourbon Hogshead | 56,4 % vol | 0,7 Ltr. | 59 €

Cadenhead's | Authentic Col.: Ord Distillery 2004, 13 y.o.
Sherry Butt | 60,3 % vol | 0,7 Ltr. | 69 €

Cadenhead's | Authentic Col.: Speyside Distillery 1996, 21 y.o.
Sherry Butt | 61,7 % vol | 0,7 Ltr. | 105 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Strathisla 1997, 20 y.o.
Bourbon Hogshead | 55,8 % vol | 0,7 Ltr. | 99 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Teaninich 2006, 11 y.o.
Bourbon Hogshead | 55,3 % vol | 0,7 Ltr. | 59 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Tormore 1984, 33 y.o.
Bourbon Barrel | 51,7 % vol | 0,7 Ltr. | 239 €

Cadenhead's | Authentic Collection: Tullibardine 1993, 24 y.o.
Bourbon Hogshead | 45,5 % vol | 0,7 Ltr. | 129 €

Compass Box | „No Name"
Blended Malt, peated | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 99 €

Compass Box | „Phenomenology"
Blended Malt | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 169 €

Douglas Laing's Remarkable Regional Malts Miniature Set
Je eine Miniflasche (5 cl) Big Peat, Scallywag, Timorous Beastie, Rock Oyster und The Epicurean | 46,4 % vol | 5 × 0,05 Ltr. | 30 €

Douglas Laing's „The Gauldrons" (Batch #1)
Blended Malt (Campbeltown) | 46,2 % vol | 0,7 Ltr. | 60 €

Elements of Islay | Br7
distilled 2001, 3 Sherry Hogsheads + 1 Bourbon Barrel
60,7 % vol | 0,7 Ltr. | 77 €

Elements of Islay | Bw7
distilled 2001, 4 Sherry Butts | 53,2 % vol | 0,7 Ltr. | 115 €

Elements of Islay | Lp8
distilled 1998, 3 Madeira Casks | 53,5 % vol | 0,7 Ltr. | 178 €

Elements of Islay | Ma2
distilled 2004, 4 first fill Bourbon Barrels | 53,5 % vol | 0,7 Ltr. | 65 €

Gordon & MacPhail | Glenrothes 2005–2017, 12 y.o.
first fill Sherry Butt #4789 | 58,1 % vol | 0,7 Ltr. | ca. 75 €

Gordon & MacPhail | Mannochmore 2006–2017, 10 y.o.
refill Sherry Butt #12934 | 59,4 % vol | 0,7 Ltr. | ca. 65 €

James Eadie's Trade Mark „X"
Blended Whisky | 45,6 % vol | 0,7 Ltr. | 41 €

Lord of Orkney 2002–2007, 15 y.o.
refill Sherry Cask | 57,3 % vol | 0,7 Ltr. | 95 €

mr.whisky | Spirit of Caledonia – North British 26 y.o.
Single Grain, Cask #239930, 170 Fl. | 50,5 % vol | 0,7 Ltr. | 98 €

Sansibar-Whisky | Ben Nevis 1996, 20 y.o.
Bourbon Cask, 212 Flaschen | 51,9 % vol | 0,7 Ltr. | 149 €

Sansibar-Whisky | Blair Athol 1988, 28 y.o.
Bourbon Cask, 203 Flaschen | 50,7 % vol | 0,7 Ltr. | 219 €

Sansibar-Whisky | Glen Moray 1991, 25 y.o.
Bourbon Cask, 296 Flaschen | 50,9 % vol | 0,7 Ltr. | 189 €

Sansibar-Whisky | Glenrothes 2006, 11 y.o.
Sherry Cask, 305 Flaschen | 58,9 % vol | 0,7 Ltr. | 89 €

Sansibar-Whisky | Invergordon 1973, 43 y.o.
Single Grain, Bourbon Cask, 241 Fl. | 51,8 % vol | 0,7 Ltr. | 219 €

Sansibar-Whisky – The Clans | Bunnahabhain 1989, 28 y.o.
Bourbon Cask, 233 Flaschen | 45,8 % vol | 0,7 Ltr. | 239 €

Sansibar-Whisky – The Clans | Glen Keith 1993, 24 y.o.
Bourbon Cask, 142 Flaschen | 52,2 % vol | 0,7 Ltr. | 159 €

Sansibar-Whisky – The Clans | Tobermory 1994, 24 y.o.
PX Sherry Cask, 242 Flaschen | 57,9 % vol | 0,7 Ltr. | 199 €

Sansibar-Whisky – The Clans | Tullibardine 1993, 24 y.o.
Bourbon Cask, 272 Flaschen | 52,5 % vol | 0,7 Ltr. | 139 €

Spirit & Cask Range | Aultmore 2010–2017
Sherry Finish, Cask #9466, 360 Fl. | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 46 €

Spirit & Cask Range | Dailuaine 2009–2017
Marsala Finish, Cask #892, 400 Fl. | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 49 €

Spirit & Cask Range | Dufftown 2008–2017
Sherry Finish, Cask #870, 360 Fl. | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 48 €

Anzeige

Spirit & Cask Range | „Secret Orkney“ 2005–2017
Bourbon Cask #21, 370 Flaschen | 57,5 % vol | 0,7 Ltr. | 77 €

The First Editions | Allt-á-Bhainne 1993, 24 y.o. (ab Mitte Dez.)
52,9 % vol | 0,7 Ltr. | n.b.

The First Editions | Auchroisk 1994, 21 y.o. (ab Mitte Dez.)
57,6 % vol | 0,7 Ltr. | n.b.

The First Editions | Glenallachie 1995, 21 y.o. (ab Mitte Dez.)
58,7 % vol | 0,7 Ltr. | n.b.

The First Editions | Glen Moray 1995, 21 y.o. (ab Mitte Dez.)
48,2 % vol | 0,7 Ltr. | n.b.

The First Editions | Tobermory 1995, 18 y.o. (ab Mitte Dez.)
54,4 % vol | 0,7 Ltr. | n.b.

The First Editions | Tormore 1992, 25 y.o. (ab Mitte Dez.)
55,9 % vol | 0,7 Ltr. | n.b.

The Maltman | Arran 1995, 21 y.o.
Sherry Cask, bottled for Germany | 50,3 % vol | 0,7 Ltr. | 112 €

The Maltman | Ben Nevis 1995, 21 y.o.
49,7 % vol | 0,7 Ltr. | 99 €

The Maltman | Glenallachie 2008, 9 y.o.
Riesling Finish | 55,1 % vol | 0,7 Ltr. | 55 €

The Maltman | Excalibur Ultra Premium Blend 1972, 45 y.o.
Blended Whisky | 42,2 % vol | 0,7 Ltr. | 279 €

The Maltman | Glen Spey 1993, 23 y.o.
49,2 % vol | 0,7 Ltr. | 122 €

The Maltman | „Secret Orkney“ 1999, 17 y.o.
52,9 % vol | 0,7 Ltr. | 93 €

The Vintage Malt Whisky Company | Smokestack
Blended Malt, Batch 1, heavily peated | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 29 €

The Warehouse Auld & Rare | Blair Athol 1991–2017, 26 y.o.
Bourbon Hogshead #7286, 101 Fl. | 52,7 % vol | 0,5 Ltr. | 100 €

The Warehouse Auld & Rare | Glen Keith 1991–2017, 26 y.o.
Bourbon Hogshead #W85174, 219 Fl. | 46,2 % vol | 0,5 Ltr. | 100 €

The Warehouse Collection | Allt-á-Bhainne 2008–2017, 9 y.o.
Garrison Bourbon Cask #W80150, 72 Fl. | 50,7 % vol | 0,7 Ltr. | 70 €

The Warehouse Collection | Glenrothes 2007–2017, 10 y.o.
Jubiläumsfass „10 Jahre The Warehouse Collection“,
61,5 % vol | 0,7 Ltr. | 70 €

TheWhiskyCask | Arran 1996–2017, 20 y.o.
Sherry Butt | 53,3 % vol | 0,7 Ltr. | 99 €

TheWhiskyCask | Ben Nevis 1996–2017, 20 y.o.
Sherry Butt | 54,3 % vol | 0,7 Ltr. | 99 €

TheWhiskyCask | Ben Nevis 1996–2017, 20 y.o.
Bourbon Hogshead | 45,5 % vol | 0,7 Ltr. | 95 €

TheWhiskyCask | „Blackface“ 2001–2017, 15 y.o.
Blended Malt, Sherry Butt | 46,2 % vol | 0,7 Ltr. | 50 €

TheWhiskyCask | Clynelish 1996–2017, 20 y.o.
Bourbon Hogshead | 51,2 % vol | 0,7 Ltr. | 95 €

TheWhiskyCask | Clynelish 2008–2017, 9 y.o.
Bourbon Barrel | 54,3 % vol | 0,7 Ltr. | 67 €

TheWhiskyCask | Peat Bog
Islay Single Malt, Sherry Cask | 57,5 % vol | 0,7 Ltr. | 79 €

TheWhiskyCask | Tomatin 2007–2017, 10 y.o.
Sherry Butt | 64,4 % vol | 0,7 Ltr. | 75 €

Wemyss Malts | Benrinnes „A Liquorice Portion“, 19 y.o.
distilled 1997 | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 89 €

Wemyss Malts | Blair Athol „Apple Blossom“, 25 y.o.
distilled 1991 | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 127 €

Wemyss Malts | Bowmore „Mocha on the Deck“, 18 y.o.
distilled 1998, Sherry Cask | 59,3 % vol | 0,7 Ltr. | 105 €

Wemyss Malts | Bowmore „Citrus Sizzle“, 24 y.o.
distilled 1992 | 54,4 % vol | 0,7 Ltr. | 239 €

Wemyss Malts | Bunnahabhain „Herb and Lime Salsa“, 26 y.o.
distilled 1990 | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 152 €

Wemyss Malts | Bunnahabhain „The Viceroy’s Elixir“, 29 y.o.
distilled 1987, Sherry Cask | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 225 €

Wemyss Malts | Caol Ila „Carpaccio Salsa Verde“, 36 y.o.
distilled 1981 | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 390 €

Anzeige

whisky & more
WHISKYJACE

Senefelderstr. 83
63069 Offenbach am Main

Telefon 0160 / 777 4926
www.whiskyjace.de
info@whiskyjace.de

Jörg Zahorodnyj
Whisky, Seminare & Beratung

Wemyss Malts | Clynelish „Apple Barley Pitcher“, 19 y.o.
distilled 1997 | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 100 €

Wemyss Malts | Craigellachie „Stewed Fruit Relish“, 14 y.o.
distilled 2002, Sherry Finish | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 62 €

Wemyss Malts | Croftengea „Trawlerman’s Satchel“, 11 y.o.
distilled 2006 | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 67 €

Wemyss Malts | Glen Keith „Forest Fresh“, 21 y.o.
distilled 1995 | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 102 €

Wemyss Malts | Linkwood „Under the Lemon Tree“, 22 y.o.
distilled 1995 | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 102 €

Wemyss Malts | North British „Princess Torte“, 9 y.o.
Single Grain, distilled 2007 | 64,8 % vol | 0,7 Ltr. | 55 €

Wemyss Malts | Mortlach „Melon and Orange Melange“, 15 y.o.
distilled 2001 | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 72 €

Wemyss Malts | Family Collection: „Vanilla Burst“
Blended Malt, fresh Bourbon Casks | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 39 €

Wemyss Malts | Family Collection: „Treacle Chest“
Blended Malt, fresh Sherry Casks | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 42 €

Whiskymesse Rüsselsheim | Messewhisky 2017: Ardmore, 8 y.o.
heavily peated, Cask #707029, 70 Fl. | 61,3 % vol | 0,7 Ltr. | 49 €

IRISH WHISKEY

Alambic Classique | Irish Diamonds 2005, Batch No. 08, 12 y.o.
Single Malt, Sherry Cask, 165 Flaschen | 58,9 % vol | 0,7 Ltr. | 68 €

Antique Lions of Spirits | „Irish Malt 1989“, 28 y.o.
Bourbon Cask, 209 Flaschen | 49,3 % vol | 0,7 Ltr. | 329 €

Hyde Minipack No.3 + No.5 + No.6 (3×5 cl)
46,0 % vol | 3×0,05 Ltr. | 19 €

Writers Tears Cask Strength 2017
5280 Flaschen weltweit | 53,0 % vol | 0,7 Ltr. | ca. 85 €

WHISK(E)Y AUS ALLER WELT

Vita Dulcis | Tasting Box: Whisky rauchige Weltklasse (6×2 cl)
5 Whiskys aus Schottland, 1 Whiskey aus Irland
43,0–53,9 % vol | 6×0,02 Ltr. | 120 €

International Whisk(e)y

Cask Alive by Whisky’n’More | Benriach 2008
Single Cask Malt, distilled in Scotland, finished and bottled in Germany, Bourbon Cask, Finish: Red Wine Cask + Sherry Cask
56,4 % vol | 0,5 Ltr. | 89 €

Cask Alive by Whisky’n’More | Teeling 2002
Single Cask Malt, distilled in Ireland, finished and bottled in Germany, Bourbon Cask, Finish: Maulbeerholz + Akazienholz
56,8 % vol | 0,5 Ltr. | 79 €

Moon Harbour | Pier 2
Blended Malt, distilled and vatted in Scotland, finished and bottled in France, Finish: Red Wine Casks | 47,1 % vol | 0,7 Ltr. | 54 €

mr.whisky | Queens & Kings – Constantine II
Blended Malt, distilled in Scotland, vatted and bottled by mr.whisky in Germany, 48 Flaschen | 56,8 % vol | 0,5 Ltr. | 59 €

Bretagne

Armorik „Maitre de Chai“ 2010, 7 y.o.
Sherry Casks #3320 + #3321 | 46 % vol | 0,7 Ltr. | 49 €

Indien

Amrut Double Cask 3rd Edition
Limited Ed., Bourbon Cask + Port Pipe | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 155 €
Amrut „Greedy Angels“, 8 y.o.
Limited Edition, 1350 Flaschen | 50,0 % vol | 0,7 Ltr. | 215 €

Amrut Spectrum 004
Limited Edition | 50,0 % vol | 0,7 Ltr. | 165 €

Amrut Two Continents 3rd Edition
46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 90 €

Anzeige

Alle Preise sind ungefähre Angaben je Flasche und auf ganze Euro aufgerundet. Sie basieren auf dem Durchschnitt redaktionell ermittelter Endkundenangebote oder der UVP für den Handel. n.b.: bei Listenschluss noch nicht bekannt | Alle Preisangaben sind rein informatorisch. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

Deutschland

Hillock „7½-15tel“ – Four Wood Single Malt Whisky
einmalige Brennereiabfüllung, limitiert auf 1200 Flaschen
45,0 % vol | 0,5 Ltr. | 79 €

Preussischer Whisky 5 Jahre
neue amerikanische Weißeiche, Einzelfassabfüllungen in Fassstärke, Fass 36, 380 Flaschen | ca. 54 % vol | 0,5 Ltr. | 80 €

Saillt Mór Peated
getorftes Gerstenmalz mit ca. 35 ppm, Bourbon-Fass Nr. 43, Fassstärke, 300 Flaschen | 59,8 % vol | 0,5 Ltr. | 65 €

Steinhauser Brigantia – Fassabfüllung Fass No. 633, 5 Jahre
Single Malt, Fassstärke, 285 Flaschen | 50,5 % vol | 0,7 Ltr. | n.b.

Steinhauser Brigantia – Single Malt Whisky
neue Abfüllung für 2018 | 43,0 % vol | 0,7 Ltr. | 59 €

Steinhauser Heiligabend-Whisky
Single Malt, destilliert am 24.12.2011, 60 Flaschen
50,6 % vol | 0,7 Ltr. | n.b.

Japan

Akashi Limousin Cognac Cask 5 Years
Single Cask, 900 Flaschen | 55,0 % vol | 0,5 Ltr. | 159 €

Vita Dulcis | Tasting Box: Whisky Japan
6 Whiskys aus Japan | 40,0–51,4 % vol | 6 × 0,02 Ltr. | 30 €

Schweden

Alambic Classique | Double Matured: Mackmyra 2008, 9 y.o.
Port Finish, 139 Flaschen | 50,4 % vol | 0,7 Ltr. | 99 €

Mackmyra Moment Körsbär
limitiert auf 2400 Flaschen | 47,0 % vol | 0,7 Ltr. | 122 €

Mackmyra Skördetid
46,1 % vol | 0,7 Ltr. | 60 €

Mackmyra Svensk Rök
American Oak | 46,1 % vol | 0,7 Ltr. | 90 €

Schweiz

Langatun 1st Fill Oloroso Cask Finish
49,1 % vol | 0,5 Ltr. | 65 €

Langatun 1st Fill Sauternes Cask Finish
49,1 % vol | 0,5 Ltr. | 65 €

Langatun Jacob’s Dram
Pinot Noir Cask | 49,1 % vol | 0,5 Ltr. | 65 €

Langatun Quinta do Zambujero Cask
Zambujero Red Wine Portugal Casks | 49,1 % vol | 0,5 Ltr. | 65 €

Anzeige

RARITÄTEN AUS JAPAN

Single Malt Whisky

Nikka Miyagikyo Malty & Soft
55,0 % vol | 0,5 Liter | 169,00 € (338,00 €/Liter)

Nikka Yoichi 2000
57,0 % vol | 0,5 Liter | 179,00 € (358,00 €/Liter)

Blended Whisky

Suntory Crest 12 Years
Produziert bis Ende der 90er-Jahre
43,0 % vol | 0,7 Liter | 68,99 € (98,56 €/Liter)

Kirin Evermore 2001, 21 Years
Produktion nur im Jahr 2001
40,0 % vol | 0,7 Liter | 389,00 € (555,71 €/Liter)

Karuizawa All Malt 8 Years
wurde nur von 1999 bis 2000 produziert
40,0 % vol | 0,7 Liter | 399,00 € (570,00 €/Liter)

Suntory Special Reserve 10 Years
Produktion 2009 eingestellt
40,0 % vol | 0,7 Liter | 52,99 € (75,70 €/Liter)

Yamazakura 9 Years – Cask Strength
nur für den japanischen Markt,
limitiert auf insgesamt 200 Flaschen
56,0 % vol | 0,7 Liter | 249,00 € (355,71 €/Liter)

JAPAN JWHISKY

Jetzt Angebot durchstöbern: **www.jwhisky.de**

Gratis zu jeder Bestellung ab 49,00 €: zwei Whisky-Tumbler von Leonardo!
Auf **www.jwhisky.de/herold** Gläser dem Warenkorb hinzufügen und weiter einkaufen. Der Rabatt wird an der Kasse verrechnet.

Anbieter: JB Trade UG (haftungsbeschränkt), Monteglasstraße 33, 81679 München
Preise inkl. 19 % Umsatzsteuer zzgl. Versand | kostenfreie Lieferung ab 69,00 €
Dieses Angebot ist gültig bis 28. Februar 2018 oder solange der Vorrat reicht.

Anzeige

Paul John

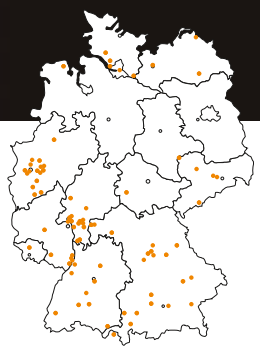
THE GREAT INDIAN SINGLE MALT

FROM GOA WITH LOVE

Erhältlich im gut sortierten Spirituosen-Fachhandel.
Das Bremer Spirituosen Contor empfiehlt hanseatische Zurückhaltung und Alkoholgenuss bitte erst ab 18 Jahren.
Import durch Bremer Spirituosen Contor GmbH info@bsc-bremen.de www.bsc-bremen.de /BremerSpirituosenContorExklusivmarken

FACHHÄNDLER UND BARS NACH POSTLEITZAHL

Hier gibt es neben Whisk(e)y auch den Highland Herold. Viele weitere Adressen, unter denen man zwar keinen Highland Herold, aber trotzdem Whisk(e)y bekommt, gibt es auf www.highland-herold.de/fachhandel.



Whisky & Genuss Dresden
01067 Dresden | www.whisky-genuss-dresden.de

Leipziger Whisky Kontor
04288 Leipzig | www.leipziger-whisky-kontor.de

feinBrand Taucha
04425 taucha | www.feinbrand-taucha.de

No. 2 – Die Altstadtkneipe
04509 Delitzsch | www.whisky-stube.de

Scotland-and-Malts
16225 Eberswalde | www.scotland-and-malts.com

Whisky-Wein-Tabak Königsmann
17235 Neustrelitz | Strelitzer Straße 52

Stralsunder Whiskyhaus am Ozeaneum
18439 Stralsund | www.faszination-stralsund.de

Whisky and more
19055 Schwerin | www.whiskyandmore.com

The Whisky Warehouse No. 8
21435 Stelle | www.whiskyw.de

Weinquelle Lühmann
22087 Hamburg | www.weinquelle.com

Flickenschild Whisky & Cigars
25524 Itzehoe | www.whizita.de

Malt-Brothers
35630 Ehringshausen | www.malt-brothers.de

Wolsdorff Tobacco GmbH
39576 Stendal | Breite Straße 84

Rolf Kaspar GmbH
40591 Düsseldorf | www.kaspar-spirituosen.de

Orthmann Weine GmbH
42105 Wuppertal | www.orthmann-weine.de

McWhisky.com
42113 Wuppertal | www.mcwhisky.com

Schlüter's Genießertreff
42489 Wülfrath | www.schlüters-geniessertreff.de

Stendels am Vinckeplatz
44139 Dortmund | www.stendels.de

Rolf Kaspar GmbH
45138 Essen | www.kaspar-spirituosen.de

Steeler Whisky Fass
45276 Essen | www.steeler-whisky-fass.de

Café Z. Blankenstein
45527 Hattingen | Hauptstraße 1

Wolsdorff Tobacco GmbH
45894 Gelsenkirchen | Hochstraße 10

Minor-Whisky im Weinhandel „entdeckerweine"
45964 Gladbeck | www.minor-whisky.com

Anam na h-Alba
46149 Oberhausen | www.anamnahalba.com

Die Whiskybotschaft
47647 Kerken | www.diewhiskybotschaft.de

Whisky Investments
47647 Kerken | www.whisky-investments.de

Whisky Dungeon
48143 Münster | www.whiskydungeon.com

Brühler Whiskyhaus
50321 Brühl | www.whiskyhaus.de

Postert Whisky
51061 Köln | www.postertwhisky.de

Der Whiskykeller
55606 Bruschied | www.whiskykeller.de

Whisky for Life
60311 Frankfurt | www.whiskyforlife.de

Whisky Spirits
60594 Frankfurt | www.whiskyspirits.de

Die Genussverstärker
63067 Offenbach | www.die-genussverstaerker.de

Whiskyjace
63069 Offenbach | www.whiskyjace.de

Toms Whisky & Spirits
63150 Heusenstamm | www.tomswhisky.de

Irish Whiskeys
63691 Ranstadt | www.irish-whiskeys.de

Dudelsack – Whisky & More
63739 Aschaffenburg | Treibgasse 6

Royal Spirits
63739 Aschaffenburg | www.royalspirits.de

The Mash Tun
64572 Büttelborn | www.mash-tun.de

Mebold GmbH
64646 Heppenheim | www.mebold.de

Whisky & Dreams
64859 Eppertshausen | www.islay-whisky-shop.de

Whisky in Wiesbaden
65205 Wiesbaden | www.whisky-in-wiesbaden.de

Willi's Whisky Tasting
65428 Rüsselsheim | www.willis-whiskytasting.de

Switch – Die Cocktail Bar
65795 Hattersheim | www.switch-diecocktailbar.de

Rauchzeichen, Zigarre – Pfeife – Spirituosen
66606 St. Wendel | Balduinstraße 56

Whiskytower
66763 Dillingen | www.whiskytower.com

WhiskyShopSaar
66787 Wadgassen | www.whiskyshopsaar.de

Alba Whisky Shop
66976 Rodalben | www.alba-whisky-shop.de

Buchhandlung Schwarz auf Weiß GmbH
68199 Mannheim | www.seitenzahl.com

Buchhandlung Schwarz auf Weiß GmbH
68519 Viernheim | www.seitenzahl.com

Joe's Malt Shop
68782 Brühl | www.joesmaltshop.de

Weinkaufs-Scheune
69509 Mörlenbach | www.whisky-feinkost.de

Bestwhisky
70197 Stuttgart | www.best-whisky.de

Weinhaus Alte Brennerei
71083 Herrenberg | www.alte-brennerei-holz.de

Heidemann – Edles für Genießer
71384 Weinstadt | www.weinstadt-whisky.de

Mebold GmbH
72458 Albstadt-Ebingen | www.mebold.de

Chalet Dingler e.K.
76227 Karlsruhe | www.chalet-dingler.de

Mebold GmbH
78628 Rottweil | www.mebold.de

jwhisky.de
81679 München | www.jwhisky.de

Destille FFB
82256 Fürstenfeldbruck | www.destille-ffb.de

SLYRS Whisky Destillerie
83727 Schliersee | www.slyrs.de

Worldwide Spirits
84576 Teising | www.worldwidespirits.de

Granvogls Whiskyshop
86551 Aichach | www.granvogls-whiskyshop.de

Lucas Genuss Company
86609 Donauwörth | www.whiskyliebe.de

Whisky & Stone
87488 Betzigau | www.whisky-stone.de

Steinhauser GmbH
88079 Kressbronn | weinkellerei-steinhauser.com

Wein & Genuss GmbH
89129 Langenau | www.wein-genuss.de

Celtic Whisk(e)y & Versand
90459 Nürnberg | www.celtic.whiskymania.de

Gradls Whiskyfässla
90475 Nürnberg | www.whiskyfaessla.de

Kitzmann BräuKontor
91052 Erlangen | www.kitzmann.de/de/braeukontor

Michels Whisky Kontor
91522 Ansbach | www.michels-whisky-kontor.de

The Whisky-Corner
92278 Illschwang | www.whisky-corner.de

Whisky and Talk
92543 Guteneck | www.whisky-and-talk.de

Delicado – Weinhandel & Feinkost
92637 Weiden | www.delicado-weinhandel.de

Spezialitäten Meier
93413 Cham | Rosenstraße 6

Scotland's Glory
97080 Würzburg | www.scotlands-glory.de

Whisky Garage
97638 Mellrichstadt | www.whiskygarage.de

Die Whiskyquelle
98593 Floh-Seligenthal | www.diewhiskyquelle.de

TASTINGS & EVENTS

FRAGEN SIE IHRE WHISKYFACHHÄNDLER NACH DEREN TASTINGS.

Sie werden sich wundern, wie viele Whiskyseminare und Tastings es in Ihrer Gegend gibt.

26.01.2018–28.01.2018
0711 SPIRITS STUTTGART

Messe für Whisky und diverse andere Spirituosen im Herzen Stuttgarts: www.0711spirits.de

26.01.2018–28.01.2018
FINEST SPIRITS '18

Im MVG Museum in München geht es an diesem Wochenende um feine Geister: www.finest-spirits.com

02.02.2018–03.02.2018
HANSE SPIRIT HAMBURG

Jetzt in der Altonaer Fischauktionshalle. Wegen des Fischmarkts nur zwei Tage Messe: www.hanse-spirit.de

24.02.2018–25.02.2018
WHISKY TIME FRANKFURT

Die entspannte Messe von Whisky Spirits in Frankfurt-Sachsenhausen: www.whisky-time-frankfurt.de

03.03.2018–04.03.2018
THE VILLAGE 2018

Whiskymesse im Rahmen der Freizeit-Messe im Nürnberger Messezentrum: www.whiskey-messe.de

Anzeige

whisky,

DIE WHISKY-MESSE DES RUHRGEBIETS IM LWL-INDUSTRIEMUSEUM HENRICHSHÜTTE HATTINGEN

9.-10. MÄRZ 2018

n'more

Bei Vorlage dieser Anzeige erhalten Sie 1,00 Euro Rabatt auf den Messeeintritt.

Anzeige

Herzlich Willkommen zur

Leipziger Whisk|e|y-Messe

23. und 24. Februar 2018

15 Aussteller - Vorträge / Tastings / Unterhaltung

Bayerischer Bahnhof - Schalterhalle
Bayrischer Platz 1 · 04103 Leipzig
Aussergewöhnliches Ambiente im ältesten erhaltenen Kopfbahnhof der Welt
Fr. 14-23 Uhr | Sa. 12-23 Uhr

Leipziger Whisky Kontor · The First Whiskey Bar · Whiskey Lounge

Whisky Messe

Leipzig · 23./24.2.2018

www.whisky-weekend-leipzig.de

09.03.2018–10.03.2018
WHISKY'N'MORE
Publikums- und Fachmesse in der Jahrhunderthalle in Bochum: www.whiskynmore.de

25.03.2018–26.03.2018
8. WHISKY FESTIVAL IN RADEBEUL
Wird von den Whiskyspezialisten aus dem Pub *Die Schmiede* organisiert: www.whisky-festival.com

05.04.2018–08.04.2018
CONTINENTAL WHISKY MARKET
Auf der Genussmesse Slow Food in Stuttgart wird es erstmalig diesen Whiskybereich geben.

06.04.2018–07.04.2018
HERRENBERGER WHISKYMESSE
Eine Whiskymesse mit Schwerpunkt auf unabhängigen Abfüllern: www.alte-brennerei-holz.de

07.04.2018–08.04.2018
WHISKY FAIR RHEIN RUHR
Importeure, Destillerien und unabhängige Abfüller kommen nach Düsseldorf: www.whiskyfairrheinruhr.de

Anzeige

HANSE SPIRIT
Explore the liquid life
Hamburgs genussvollste Verbrauchermesse für Whisky
Rum · Gin · Vodka · Edelbrände und vieles mehr
Freitag 2. Februar 2018 | 14 – 22 Uhr
Samstag 3. Februar 2018 | 13 – 21 Uhr
ALTONAER FISCHAUKTIONSHALLE
Große Elbstr. 9 | 22767 Hamburg
Online-VVK seit 12.09.2017! Freitag schon ab 14 Uhr
Scan mich!
www.hanse-spirit.de

Anzeige

Speyside Live 2018
Speyside | Tamdhu | BenRiach | Glenfarclas | Glen Grant | Glenlivet | Glenrothes | Knockdhu | Tomatin
Schottlandreise vom 11. bis 15. September 2018
Destilleriebesuche, Exkursionen, Fachgespräche, Kultur, Natur und Whisky
Organisation u. Leitung: „Ernie" – Ernst J. Scheiner, Hrsg. „The Gateway to Distilleries"
Begleitung: Willi Schildge, Inh. „Willi's Whiskytasting"
Reiseveranstalter: Gaeltacht Irland Reisen, Moers

Für Buchungen und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:
Ernst J. Scheiner – www.whisky-distillery.net, info@whisky-distillery.net
Willi Schildge – www.willis-whiskytasting.de, info@willis-whiskytasting.de
The Gateway to Distilleries
Willi's Whisky Tasting

Anzeige

Whisk(e)y-Messe Nürnberg

THE VILLAGE

ESTABLISHED 2013

MESSE NÜRNBERG
3. + 4. MÄRZ 2018

- Rund **80 Importeure** und **Destillerien**
- Über **2.000 verschiedene Whiskies** aus 14 Ländern
- **Basic Seminare** und **Master Classes**
- **R(h)um-Messe „PUEBLO DEL RON“**
- **Live-Musik** und **Kulinarisches** von den Inseln

WWW.WHISKEYMESSE.DE

im Rahmen der

Freizeit

Touristik & Garten

Messe Nürnberg · 28.2.- 4.3.2018

Dieses Heft war ein Geschenk von

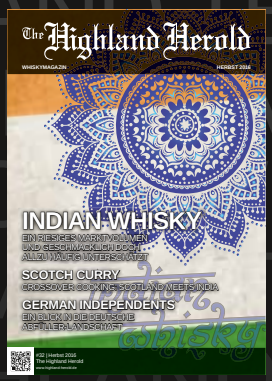
Die nächste Ausgabe erscheint im März 2018:

#38 | FRÜHJAHR 2018

The Highland Herold

The Highland Herold | Whiskymagazin | www.highland-herold.de

READ ABOUT WHISKY



Backlist: #22, 23, 25, 26, 27, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36

Preis je Heft: 2,90 € zzgl. Versand

Bestellung online auf:
www.highland-herold.de/shop

Anbieter: Verlag Dollinger & Stein GbR, Gutenbergstraße 5, 65830 Kriftel