



Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Macallan Triple Cask 12 Years Old

Kategorie	Whisky & Whiskey
Land	Grossbritannien
Region	Highland
Produzent	Macallan
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	70 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	8778



Vinifikation / Ausbau

Die Reifung von The Macallan Triple Cask Matured erfolgt in einer einzigartigen Kombination von Bourbon- und Sherryfässern aus Eiche. Fässer aus amerikanischer Eiche, in denen zuvor Bourbon oder Sherry gelagert wurde, verleihen dem Destillat eine weiche, dezente Farbe sowie blumige Aromen, Apfel- und Zitrusnoten und die Süsse von Toffee. Die Fässer aus europäischer Eiche, in denen zuvor Sherry aufbewahrt wurde, verleihen dem Whisky eine kräftige Farbe mit Trockenfrucht- und Gewürzakzenten. Die Kombination dieser Fässer erzeugt einen besonders geschmeidigen und weichen Single Malt von grosser Komplexität.

Charakter

Nase: Rund und komplex mit einem Hauch von Früchten und VanilleGeschmack: Medium, ausgewogene Süsse mit Früchten, Eiche und GewürzenNachklang: Nachklingend mit Trockenfrüchten, Eiche und Gewürzen

Produzentinfo

Der Rolls-Royce unter den Single Malts

Ein Whisky mit dem Ruf, einer der wahrlich weltbesten Single Malts zu sein. 1824 gegründet, war Macallan eine der ersten legalen Brennereien in Schottland. Am Ufer des Spey gelegen befindet sich der Landsitz mit dem geheimnisvollen Namen «Easter Elchie House» anmutig auf einem Hügel in der Nähe von Craigellachie. Hier, wo die Spey im Schatten der Grampian Mountains ihren schnellen Lauf nimmt, schaffen Lage und Klima einzigarti-ge Bedingungen für die Whisky-Herstellung. Die Brennerei wurde erstmals 1824 von Alexander Reid lizenziert. The Macallan arbeitet mit Unternehmen in Spanien zusammen, die über umfassende Kompetenzen im gesamten Herstellungsprozess von Fässern verfügen – «von der Auswahl des Baumes bis zur Fertigstellung der Se-asoned Casks» - und die Eichenbäume in den Wäldern Nordspaniens sorg-fältig auswählen, fällen, die Eichenholzdauben schneiden und trocknen, bevor sie zur Lufttrocknung in den Süden transportiert werden, um die Feuchtigkeit weiter zu reduzieren. Danach werden die Fässer während 18 Monaten mit Sherry gefüllt, bevor sie nach Schottland gebracht werden. Dort werden sie schliesslich mit dem «New Make Spirit», dem frischen Des-tillat von The Macallan, befüllt.

www.kwd.ch
24 Std. online einkaufen