

Small but mighty...

Farm Distilleries Edradour, Kilchoman

von Ernst J. Scheiner

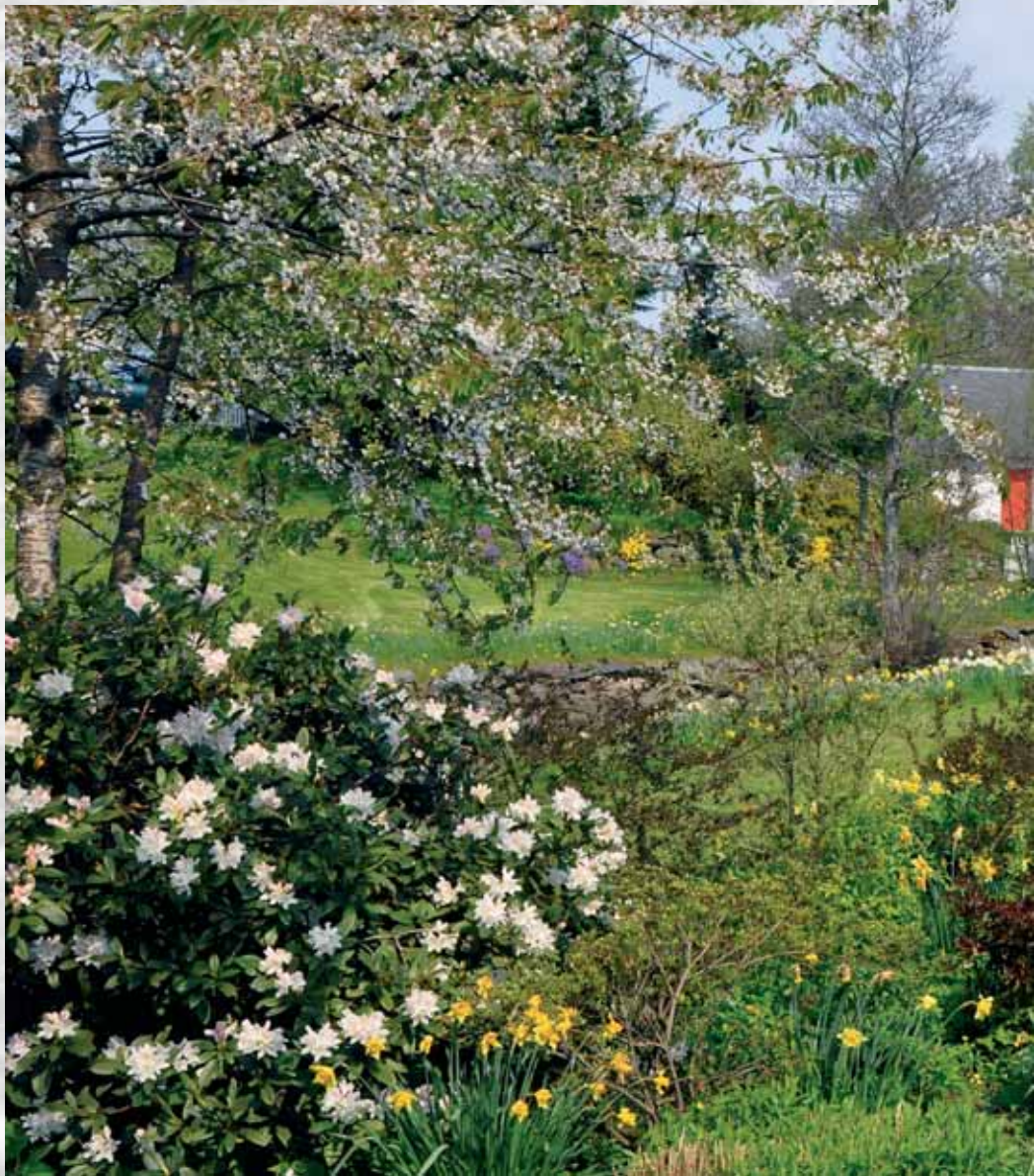
„Whisky, es gibt wieder Whisky!“ Ein heftiges Lauffeuer erreichte die Ohren der Bewohner der kleinen äußeren Hebriden Insel Eriskay im westlichen Schottland im Februar 1941. Auch auf den Nachbarinseln verbreitete sich die überraschende Nachricht schnell. Hatte man doch wegen des Krieges auf den geliebten *wee dram*, den Schluck Whisky, schon lange verzichten müssen.

Was war geschehen? Auf ihren Weg von Liverpool nach New Orleans war die S.S. *Politician* während orkanartiger Stürme vor den *cottages* der Insulaner gestrandet. Die wertvolle Ladung von 28.000 Kisten Scotch Whisky wurde sogleich das Ziel ihrer Begierde. „264 000 Flaschen dürfen nicht im Meer versinken!“ Ein wahrlich grauenvoller Gedanke in jener alkoholtrockenen Zeit. Bekannte Whiskies, darunter *The Antiquary*, *White Horse*, *Johnnie Walker* oder *King George IV*, mussten gerettet werden. Massenweise kamen die Männer von den Inseln Barra, Uist, Lewis und Mull, um die köstliche Ladung zu bergen.

Jahre später wurden die stürmischen Ereignisse um „Polly“ von Compton Mackenzie im Roman *Whisky Galore* amüsant nacherzählt. Sie waren 1949 die Grundlage für den gleichnamigen sehr erfolgreichen und empfehlenswerten Comedy Film der Londoner *Ealing Studios*.

Highland's Gem Edradour

Teile der Whisky-Ladung der SS *Politician* kamen damals indirekt von der *Edradour Distillery* in Perthshire, denn der *Blended Scotch Whisky* mit dem Namen *King's Ransom* wurde seit 1933 vom Besitzer Edradours, William Whiteley aus Leith, als *Glenforres Glenlivet Blend* vermarktet. Heute ist sie die letzte originale Bauernhof-Destillerie Schottlands. „Die



*Edradour, das ist Destillerie-Romantik pur.
Klein, aber fein, ein lebendes Museum
einer Farmhouse Distillery.*



© der Fotos bei Ernst J. Scheiner, 2012

*Die kupfernen Brennblasen gehören
zu den kleinsten in Schottland.*

sieht aber süß aus,“ freute sich Sigi W. als sie die „niedlichen“ Häuser sah. Kein Wunder, denn wie sie zieht es mehr als 100 000 Besucher jährlich in dieses romantisch-pittoreske Schmuckstück ländlicher Destillierkunst nach *Eadar da dhobhhar*, zum Bach des Königs *Edred*. Der Landwirt John McGlashan und seine sieben Kollegen dachten 1825 bei der Gründung ihrer Genossenschaft *Glenforres* wohl nicht daran, dass einmal eine Bus-Armada den Weg zur *Southern Highland Distillery* finden würde.

Schottland-Fans sehen die viktorianischen Anlagen, staunen über eine mehr als hundert-jährige aus Guss gegossene offene *mash tun* mit *rakes*. Sie bewundern den einzigen in der Whisky-Industrie heute noch betriebenen *Patented Morton Refrigerator*. Der 1934 hergestellte kupferne Kühler wurde 2009 durch ein 75 000 € teures Replikat aus *stainless steel* ersetzt. Wie früher kühlt diese viktorianische Technologie die *worts* oder Würze von rund 60°C auf 18°-22°C herunter, bevor sie mit 25 kg *Distiller's Yeast* in den zwei kleinen hölzernen 6 500 Liter-Gärbottichen angesetzt wird. Aus der zuckerhaltigen Flüssigkeit entsteht durch die Hefe in zwei Tagen ein Bier, das die Schotten *wash* nennen, mit einer Alkoholstärke von rund 8% vol. Der Guide erklärt den Besuchern stolz das traditionelle Verfahren der zweistufigen Destillation in den kupfernen Brennblasen: „Zuerst stellen wir in der größeren roten *pot still* den Rohbrand, die *low wines*, mit einer Alkoholstärke von 23% vol. her. In der zweiten kleineren blauen *pot still* wird der Feinbrand destilliert. Er hat drei Teile. Der Vorlauf enthält Aromen und Alkohole, die stechend sind, sie erinnern an Klebstoffe. Dieser wird in den Rohbrand-Behälter, in dem sich die *low wines* befinden, zurückgeleitet. Wichtig ist uns der Mittellauf, das Herzstück, *the heart of the run*, mit 70-71% vol., der Nachlauf oder *feints* enthält für die Aromen eher abträgliche Fuselöle, daher wird dieser Teil in den Rohbrand-Behälter zurückgeführt.“

Selbst die Kondensierer sind historisch. Sie stammen aus dem Jahre 1910 und zählen zu den ältesten heute noch im Betrieb befindlichen seltenen traditionellen *worm tanks*. Die Brennstätte ist kein Museum, hier wird von Woche zu Woche gearbeitet. Die Whisky-Neugierigen riechen das Gerstenmalz, schmecken das säuerliche obergärige Bier, das zuerst in der kleinen 4 218 Liter fassenden kupfernen Brennblase und danach in der halb so großen 2179 Liter *spirit still* destilliert wird. Sie spüren die Hitze, wenn Alkohol und Wasser voneinander getrennt werden, denn Alkohol verdampft erst bei 78,3 °C. Bei zu großer Neugier verbrennen sich die Unvorsichtigen leicht an den heißen kupfernen Kesseln mit immerhin über 95°C Betriebstemperatur.

Andrew Symington, der erfolgreiche unabhängige Whiskyabfüller der *Signatory Vintage Scotch Whisky Co. Ltd.*, war mit seinen neuen Marketingideen und dem Verkauf von damals eher seltenen Fassabfüllungen in den neunziger Jahren des letzten Jahrhunderts zu Ruhm



Typisch Andrew Symington: Er ist immer im Overall gekleidet. Er beschäftigt fünfzehn Personen im Besucherzentrum, acht in der Bottling Hall und zwei in der Whisky-Produktion.

und Geld gekommen. Schottischen Whisky gab es wegen einer Überproduktion im Überfluss, die Folge war ein *Loch of Whisky*, ein Whisky-see. Die Destillieren verkauften bereitwillig ihre gefüllten Fässer an unabhängige Abfüller. Andrew hatte bereits als 25-Jähriger ein Fass mit 1968er *The Glenlivet* erworben und dieses abgefüllt in 280 Flaschen im Sommer 1988 gewinnbringend vermarktet. Sein instinktives Gespür für einen neuen Trend des Whisky-Marktes machte ihn schnell zum zweitgrößten *independent bottler* Schottlands.

Irish Roots

Der Namensgeber der Brennerei, die *Kilchoman Parish Church* liegt nur wenige hundert Yards von der *Rockside Farm* entfernt, umgeben von fruchtbarem Ackerland, wo die Gerste bestens wächst. *Cill Chomain*, die Kirche des Chomain, geht in ihrem Ursprung auf den irischen Missionar S. *Comanus of Tyrconnell* zurück, der wohl

688 an der *Machir Bay* ein Oratorium gründete. Es ist möglicherweise einer der Orte, an dem die ersten *spirits* in Schottland gebrannt wurden, denn es war der Siedlungsbereich des *Clans MacBeatha*, der ebenfalls irischen Ursprungs war. Als der *Lord of the Isles Angus Óig Macdonald*, der größte Landbesitzer, darunter Teile Antrim, und einer der einflussreichsten Fürsten Britanniens im 13./14. Jhd., *Áine Ó Cathán*, die Tochter eines Barons aus Ulster im 13. Jhd. heiratete, kamen in ihrem Gefolge Familien aus der alten Heimat nach Islay. Irische Namen wie *Munro*, *MacPherson*, *Dunbar* und *MacBeatha* – nicht zu verwechseln mit *Macbeth* – wurden von nun an heimisch in den schottischen Glens.



Einige Mitglieder des *Clans MacBeatha* waren seit dem 14. Jhd. traditionell *fear crionna* und *senachies*, (Mediziner und Geschichtenerzähler). Sie wurden für ihre reichbestückte Bibliothek gerühmt. Belesen und gebildet kannten sie wohl die Schriften ihrer maurischen Kollegen, die bereits im ersten Jahrtausend Destillationstechniken beherrschten und beschrieben. Ein keltisches Kreuz auf Kilchomans Friedhof dokumentiert ihre frühe Anwesenheit. Es war wohl *Fergus Beaton* (anglisierte Schreibweise) gewidmet. Ob die ehemaligen Ärzte der *Lord of the Isles* Destillationsmethoden nach Schottland brachten, ist nicht gesichert. Wir können nur vermuten, dass Islay die Wiege des schottischen Whiskys ist.

Mit wachsender Reputation nahm sein Traum von einer eigenen Brennerei immer mehr Gestalt an. Mehrere Fehlversuche, eine eigene Distillery zu erwerben, darunter die *Orkney Distillery Scapa*, die *Highland Distillery Glenturret* oder die *Islay Distillery Ardbeg*, konnten ihn keinesfalls entmutigen. Er wartete auf den entscheidenden Moment. Endlich, 2002 erfüllte sich sein Traum. Der Global Player *Pernod Ricard* und Besitzer von *Chivas Brothers* (darunter *The Glenlivet Distillery*), verkaufte für 5,4 Millionen Pfund Schottlands damals kleinste kommerziell arbeitende *Edradour*-Brennerei.. Andrew war erstaunt wie schnell sich der Verkauf innerhalb von „...five

minutes...“ vollzog: “It’s great to be bringing Edradour back to Scottish ownership, as it is one of the few farmhouse distilleries still round... This is a dream come true for me really.“

Das Glück sollte Symington weiter begleiten. Iain Henderson, ehemaliger *Laphroaig Distillery*-Manager, verhalf in der neuen Produktionsphase zu überzeugenden Qualitätsstandards. Mit seiner fast 40-jährigen Whisky-Kompetenz wurden die Prozesse *mashing*, *brewing* und *distillation* optimiert. Seine Veränderungen schufen die Basis für einen nachhaltigen Erfolg Edradours. Zum heutigen Team gehören neben Symington als Manager noch zwei weitere Mitarbeiter: „Seit März 2011 arbeiten wir sechs Tage die Woche und füllen entweder 7 Sherry-Fässer, 14 Hogheads (je 250 l) oder 20 Bourbon-Fässer. Im Jahr kommen so rund 90 000 Liter zusammen, die seit 2010 in eigenen *Warehouses* am Produktionsort in Eichenholzfässern zu Whisky heranreifen.“

„Unsere Single Malts entfalten sich sehr gut in first fill Bourbon-Fässern verschiedener amerikanischer Brennereien und vor allem in frischen Sherry-Fässern aus der andalusischen Bodega Miquel Martin,“ beschreibt Andrew den Reifungsprozess. Daher ist es kein Wunder, dass im neuen Warehouse neben den amerikanischen 200 Liter Bourbon-Fässern auch 500 Liter *Sherry butts* in großer Zahl zu finden sind. Bis zu 8000 Fässer lagern hier nach der traditionellen *Dunnage*-Methode, d.h. nur drei Fässer liegen übereinander. ‚Malthead‘ Symington experimentiert mit der Reifung seines *new spirit* in frischen Weinfässern aus Frankreich sowie aus dem portugiesischen Porto, den sogenannten *Port pipes*. Nach Jahren der Lagerung im Bourbon-Fass erfolgt eine Nachreifung in einem Burgunder Weinfass, um so den Whisky mit wenigen Aromen zu schönen und seinen Charakter für Nase und Zunge zu verfeinern. „75% der Aromen und des Geschmacks erhalten unsere Whiskies im Fass,“ hebt Andrew hervor. Selbst Nachreifungen in Tokajer-Weinfässern sind heute in seinem Portfolio zu finden.

Islay's Pearl Kilchoman

Eine der kleinsten kommerziellen schottischen Whisky-Brennereien liegt auf der Isle of Islay. Die *Königin der Hebriden* mit ihren rund 3000 Bewohnern zählt zu den fruchtbarsten Inseln im westlichen Schottland. Sie beherbergt eine stolze Zahl von weltbekannten Brennereien wie *Ardbeg*, *Caol Ila*, *Bowmore*, *Bruichladdich*, *Bunnahabhain*, *Lagavulin* und *Laphroaig*. Alljährlich Ende Mai ist es jedoch mit der beschaulichen Ruhe vorbei. Das nur wenige Meilen vor der nordirischen Küste Antrim liegende Islay wird zum Mekka der Whiskykultur, wenn das *Feis Ile Whisky Festival* Whisky Enthusiasten aus aller Welt anlockt. Leicht bewegen sich auf der Insel 12 000 Personen und mehr.

Am *Kilchoman Day* bevölkern hunderte Whisky-Nasen die Rockside Farm im Westen der Insel. Dort verwirklichte der Engländer



„Bei uns geschieht alles in Handarbeit“, betont der stillman Matthias Bose im besten Sächsisch, „wir brauchen keine Computer, bei uns zählt die Erfahrung und das Können.“ Seit 2007 steuert der aus Gleina (Saale-Unstrut) stammende Experte den Spirit Safe in Edradour.

Anthony Wills seinen *Scottish Dream* von einer eigenen Whisky-Brennerei. Der Weinhändler war des hektischen Lebens in der Megapolis London überdrüssig. „Dreißig Jahre waren einfach genug,“ stellte er fest. Nach einigen Urlauben auf der Insel der *Lord of the Isles* zogen er und seine Frau in den neunziger Jahren in deren Heimat. Dem Whisky näherte sich Wills als unabhängiger Whisky-Broker und schmiedete mit einem befreundeten Bauern Pläne für eine eigene *Distillery* und pachtete von ihm ein Grundstück auf der Rockside Farm.



Islay Idylle pur, fernab jeglicher Urbanisation: die Kilchoman Distillery

2005 baute Anthony schließlich seine kleine *Farm Distillery*, die erste auf Islay seit 124 Jahren. Das technische Wissen kam von Whisky-Guru Dr. James Swan. Er entwarf die Destillationsanlage, die einen schnell reifenden, leichten, fruchtigen Whisky produzieren sollte. Die Kupferschmiede *Forsyths* aus Rothes in der Speyside lieferten die kleinen hübschen zwiebelbällchenförmigen Brennblasen, den Läuterbottich sowie die Gärbottiche. „Let's go back to the roots“, war Anthonys Credo. „Ich möchte einen Whisky produzieren, wie es früher auf den Bauernhöfen Tradition war, die eigene Gerste sähen, ernten, malzen, mahlen, gären, destillieren, reifen und abfüllen.“

Lange zweifelte Anthony Wills an der Verwirklichung seiner Vision, denn für den Bau benötigte er rund eine Million Pfund und weitere 3,5 Millionen Pfund für den laufenden Betrieb während der ersten drei Jahre. Das Glück war dem Tüchtigen holt, sein Konzept überzeugte. Er fand dreißig private Investoren, staatliche Fördermittel und selbstverständlich eine Bank. Am 14. Dezember 2005 sprudelte der erste jungfräuliche *new make* aus der zwiebelbällchenförmigen *spirit still*. „Das war für mich einer der spannendsten Augenblicke meines Lebens... schmeckte er oder schmeckte er nicht?“ erzählt das ‚Masterbrain‘ rückblickend. „Und wie er schmeckte, jeder war begeistert und erkannte sein großes Potential.“ Allerdings standen die ers-

ten Monate unter keinem guten Stern, durch ein Feuer wurde der Darreboden für längere Zeit unbrauchbar. Damit teilte Wills eine schlimme Erfahrung mit Andrew Symington, denn kurz nach der Übernahme Edradours überschwemmte der sonst so friedlich plätschernde *Edradour Burn* die gesamte Anlage. In Kilchoman waren zu allem Ärger die verlegten Versorgungsleitungen zu klein im Durchmesser.

Aber die glücklichen Momente kamen am 9. September 2009 zurück. Kilchomans erster Whisky wurde der Weltöffentlichkeit vorgestellt. Groß war die Schar der *well wishers*. Das Medieninteresse war überwältigend. Selbst die Whisky-Koryphäe Charles Maclean war voll des Lobes für solch einen jungen dreijährigen Whisky mit einem derartig überzeugenden Aromen- und Geschmacksprofil. Die ersten 8450 Flaschen *Inaugural Release* wurden zum Welterfolg. Das begehrte Sammlerobjekt reifte für 2,5 Jahre in Bourbon-Fässern und für sechs Monate in spanischen Oloroso Sherry-Fässern. Die Mindestreifzeit für einen schottischen Whisky war erfüllt. Kilchomans neuer Single Malt mit seiner jugendlichen Frische, Leichtigkeit, angenehmen Fruchtigkeit, blumigen Zitrus sowie leichten Rauchnoten bereicherte von nun an die Theken der Welt.

Kein Wunder, dass es den Manager der *Bunnahabhain Distillery* John Maclellan nach 21

Machir Bay



Jahren einflussreicher Tätigkeit in die Nachbarbrennerei zog, denn was sich dort ereignete, faszinierte ihn. Er wollte dabei sein, mitwirken am Produkterfolg. Mit seiner Fachkompetenz schafft er nun die Grundlagen für eine nachhaltige positive Entwicklung der Kilchoman-Whiskies. Er kam im Mai 2010 und



Kilchoman Parish Church, eine sogenannte Parliamentary Church, plante der schottische Ingenieur und Architekt Thomas Telford nahe der wunderschönen Machir Bay. Im Gedenken an die gefallenen Soldaten der napoleonischen Kriege wurden 43 Kirchen in Schottland 1823 erbaut. Geschlossen wurde sie im Jahre 1977 weil die Bevölkerung abnahm.



The Brain Anthony Wills an der mash tun: alles Handarbeit, kein Einsatz von Computern als Steuerungsinstrument der einzelnen Prozesse.

Die selbst angebaute Gerste wurde in den eigenen *floor maltings* gemälzt und im *kiln* mit Islay-Torf gedarrt, in der Destillerie gemahlen, gemaischt, vergoren, destilliert, gelagert und sogar abgefüllt. Die Reduzierung des Herzstücks

von 69% vol. auf die Fasslagerstärke von 63,5% vol. erfolgte ebenfalls mit Islay-Quellwasser. Der *pure Islay spirit* formte seinen Charakter in frischen Fässern der renommierten und preisverwöhnten *Buffalo Trace Distillery* aus Kentucky. Die weltweite Nachfrage stieg, daher wuchs die anfängliche Jahresproduktion von 60 000 Litern auf 115 000 Liter im Jahre 2011. Rund 80% der Produktion reift in first-fill und second-fill Bourbon-Fässern und 20% in first-fill Oloroso Sherry-Fässern. Die Lagerkapazitäten am Hof reichen schon lange nicht mehr aus. Lagerhäuser der teilweise 1983 abgerissenen Kult-Distillery *Port Ellen* dienen heute als Reifeort, bis das neue Lagerhaus am Loch Indaal in Conisby bei Bruichladdich 2013 bezugsfertig sein wird.

ihm folgte im August 2010 der ebenfalls auf Islay geborene und ehemals bei *Bunnahabhain* tätige *still and mashman* Tony Rozga: „Hier darf ich alles machen, mälzen, maischen, destillieren und abfüllen. Ich beobachte im *spirit safe* jeden neuen Tropfen Alkohol und reagiere punktgenau. Diese Arbeit macht mir einfach viel Freude.“

Wie bei *Edradour* arbeitet auf der Rockside Farm ein kleines Drei-Mann-Team. Produziert aber etwa 30% des benötigten Malzes selbst. Damit gehört die Brennerei zu einem kleinen exklusiven Kreis unter den 108 schottischen Destillieren, darunter *Balvenie*, *Bowmore*, *Highland Park*, *Laphroaig*, *Springbank* und *BenRiach*, die einen Teil ihres Gerstenmalzes nach der traditionellen Tennen-Methode, den *floor maltings*, selbst mälzen und darren.

Einen wahren Höhepunkt markierte 2011 die dreijährige Abfüllung *Inaugural 100% Islay*. Anthonys Vision hatte sich damit vortrefflich erfüllt.

Ein neuer Kultwhisky wurde geboren...



Zum Autor: Ernst J. Scheiner ist ehemaliger Leiter der VHS im WBZ Ingelheim und Herausgeber der Webseite **The Gateway to Distilleries: www.whisky-distilleries.net**. Als Whisk(e)y-Botschafter führt er Tasting-Kollegs und Studienreisen für Einrichtungen der Erwachsenenbildung sowie für das EBZ Irland durch.

Edradour. Single Highland Malt, 10 Jahre, 40% vol., Distillery Edition

Aroma: anfangs leicht stechend, fruchtig, an Obst erinnernd, Karamell, Vanille, sehr angenehm, harmonisches Profil, auf der Handfläche gerieben: Sherry-Töne, Eichenholznoten, Rosinen und reife Feigen

Geschmack: leicht samtig, etwas ölig und süß, malzig, pfeffrig, trocken

Nachklang: mittellang mit einer eleganten Fruchtnote, sehr harmonisches Bild der Aromen und des Geschmacks

Info: Als Single Malt gibt es Edradour erst seit 1982, als der damalige Blender *William Whiteley* von *Campbell Distillers* übernommen wurde. Die Standard-Abfüllung wurde ohne Farbstoff abgefüllt. Wunderbarer Whisky für Einsteigerinnen und Einsteiger, zum Verlieben. Eigentlich genügt es, ihn nur zu riechen. Mit etwas Wasser strömen mehr Fruchttöne, der Sherry-Charakter nimmt hingegen ab.

Preis: ca. 40,- Euro



Edradour. Straight from the Cask, Single Highland Malt, 58,2% vol.



Aroma: starker Alkohol, danach die Wucht eines Sherry-Fasses mit Rosinen, reifen Feigen, Orangen, eben wie ein schottischer Weihnachtskuchen. In der Handfläche gerieben Sherry-Holztöne und Vanille

Geschmack: leicht süß, Kompott reifer Früchte, Honig, etwas würzig, Vanille, Orange, Sherry

Nachklang: intensiv anhaltend, erinnert an Trüffel-Schokolade, reife Pflaumen und Marzipan

Info: Dieser Single Malt, der am 26.11. 2001 destilliert wurde, reifte bis zur Abfüllung am

24.1.2012 in einem andalusischen Oloroso Sherry-Fass (Nr. 1015). 970 Flaschen (0,5l) wurden ohne Kühlfiltration und ohne Farbstoff in der originalen Fass-Stärke mit 58,2%vol. abgefüllt. Verpackt wird er in einer schmucken kleinen Holzkiste. Ein Genuss für Sherry-Freaks. Ausgewogen, einfach schön! Ein Whisky für nette Gespräche.

Preis: ca. 65,- Euro

Kilchoman. Vintage 2006 Release, Single Islay Malt, 46% vol.

Aroma: leichte angenehme Raucharomen, Zitrus, fruchtig, etwas medizinisch, phenolisch, grasig, in der Handfläche gerieben, Rauchnoten und Gerste

Geschmack: leichte angenehme Süße, Karamell und Vanille und etwas Rauch

Nachklang: frisch, lange anhaltend. Ein wunderbarer Genuss. Außergewöhnlich harmonisch für einen jungen Whisky.

Info: Der limitierte Jahrgangsmalt reifte fünf Jahre in 80% *first-fill* und in 20% *second-fill* Bourbon-Fässern der renommierten *Distillery Buffalo Trace*. Er ist nicht kühlgefiltert und nicht gefärbt und mit Islay Quellwasser auf eine Flaschenstärke von 46% vol. reduziert. Klassischer sauberer Islay Malt, eine wahre Freude für Nase und Gaumen. Eine Überraschung. Macht große Freude auch für Einsteigerinnen und Einsteiger.

Preis: ca. 54,- Euro



Kilchoman. Machir Bay, Single Islay Malt, 46%vol.

Aroma: rauchig, fruchtig, charaktervoll und komplex, etwas Getreide, grasig

Geschmack: angenehme Süße, reife Früchte, Honig, samtig

Nachklang: lang anhaltende Süße, Rauchnoten mit Früchtekompott

Info: Benannt nach dem schönsten Islay Strand wurde der Single Malt 2012 abgefüllt. Er ist ein *vatting*, eine Komposition aus Kilchoman Malts



verschiedener Altersstufen: 60% dreijährige, 35% vierjährige und 5% fünfjährige Whiskies, die in *first-fill* Bourbon-Fässern reifen. Alle „vermählten“ sich acht Wochen lang in Oloroso Sherry-Fässern während einer Nachreifung. Er ist nicht kühlgefiltert und nicht gefärbt und mit Islay-Quellwasser auf eine Flaschenstärke von 46% vol. reduziert. Ein klassischer Vertreter der Islay Malts für kuschelige Winterabende.

Preis: ca. 45,- Euro

Kilchoman. 100% Islay Second Edition, Single Islay Malt, 50% vol.

Aroma: alkoholisch, leicht stechend, weniger Raucharomen als die erste Ausgabe, frisch, Zitrus, Anklänge an Williams Christ Birne, Gerstenoten, etwas Honig. Mit Wasser ein sehr harmonisches Bild, Nase, Zunge und Gaumen, erfreuen sich an der Fruchtigkeit, wird frischer und süßer, einfach komplexer

Geschmack: anfänglich ölig, etwas süß, dann leichte Rauchnoten, würzig und etwas pfeffrig, ein flüssiger Früchtekorb

Nachklang: Fruchtnoten, Vanille- und Holztöne, lang anhaltend im gesamten Mundraum, außergewöhnlich für einen dreijährigen Whisky, ein emotionaler Höhepunkt



Info: Als Single Malt Malt wurde die First Edition am 16. Juni 2011 im neuen und leider schwereren Flaschendesign in Kilchoman vorgestellt. Die Rohstoffe Gerste, eigenes Floor-Malz (20-25ppm) und Wasser kamen ausschließlich von Islay, der Whisky reifte in *first-fill* und *refill*-Bourbon Fässern der *Buffalo Trace Distillery* auf Islay, was sich sehr positiv auf seine Qualität auswirkte. Sie wurden auf der *Rockside Farm* limitiert abgefüllt. Eine Special Edition der Erstausgabe von 1060 Flaschen in

Fass-Stärke mit 61,3% vol., abgepackt in einer handgefertigten Box aus *American Oak*, ist heute ein Sammlerobjekt (nicht kühlgefiltert und nicht gefärbt) und. Die zweite Edition mit Islay-Quellwasser auf eine Stärke von 50% vol. reduziert wird Anfang September 2012 in einer neuen gelben Verpackung als ein *vatting* aus 50% dreijährigen und 50% vierjährigen Whiskies, die in *Buffalo-Trace-Bourbon*-Fässern reiften, erscheinen. Er überrascht mit einem sehr angenehmen weniger phenolischen aber dafür sehr fruchtigen Aromen-Bündel und erinnert an einen sehr guten Obstler. Sehr gelungen!

Preis: ca. 65,- Euro

Quellen

- Bannerman, John. *The Beatons: a medical kindred in the classical Gaelic tradition*. Edinburgh 1986, 1998
- Hutchinson, Roger. *Polly: True Story Behind Whisky Galore*, auch als Kindle Edition
www.celticmalts.com
www.colmcillechallenge.com
www.gaelic-rings.com
www.irishcultureandcustoms.com
www.sspolitician.com

Edradour Distillery

www.edradour.co.uk
 Besucherzentrum mit einem kleinen Museum
 Standard Tour täglich,
 Connaisseurs' Tours möglich.
 B&B Empfehlung: *Coshievill House*, tolles Ambiente, sehr ruhige Lage und Five-Star-Breakfast;
www.aberfeldybandb.com

Kilchoman Distillery

www.kilchomandistillery.com
 Besucherzentrum mit einem kleinen Restaurant.
 Empfehlenswert: Sandwiches und typische schottische Fischsuppe Cullen Skink
 Standard Tour täglich von 11-15 Uhr
 Manager's Tour mittwochs um 14 Uhr, sehr empfehlenswert
 B&B Empfehlung: *The Oystercatcher* in Port Ellen; theoystercatcher@slay@hotmail.co.uk

Bezugsquellen

www.albaimport.de
www.scoma.de
www.irish-shop.de



Schottland : Whisky-KulTOUR – Highlands-Speyside-Edinburgh

vom 5. Juni bis 10. Juni 2012

In Zusammenarbeit mit der VHS Jena

Von Edinburgh Airport über Perth bis in die Speyside führt Sie diese mehrfach erprobte Seminarreise. Thematischer Schwerpunkt sind die Landschaften der Highlands, die Mythen und Legenden, die Geologie, die Flora und Fauna, die Geschichte sowie Fragen der Whiskyherstellung. Wir widmen uns ebenso den

Fragen des Naturschutzes und der Nachhaltigkeit. Besucht werden die Destillerien Royal Lochnagar, Cragganmore, Glenlivet, BenRiach und Glenglassaugh. Weitere Highlights sind der Besuch des Schlosses von Macbeth sowie Scone Place, dem Krönungsort der schottischen Könige, eine Küstenfahrt nach Inverness und Burghead, eine Wanderung auf einem Schmugglerpfad und der Spaziergang durch Edinburghs Royal Mile.

Leistungen: Fluganreise und -abreise nach/ab Edinburgh vom Flughafen Frankfurt mit Lufthansa, weitere Abflugsorte auf Anfrage; 4 Ü mit HP in gutem Mittelklassehotel in Grantown on Spey; 1 Ü mit exzellentem Frühstücksbuffet im guten Masson House, Edinburgh First in Edinburgh, die Zimmer sind einfach und zweckmäßig eingerichtet; Mittagessen in Dunkeld; Eintrittsgelder Ballindaloch Castle, Destillerien BenRiach, Glenglassaugh, The Glenlivet sowie Cawdor Castle; Rundreise in einem schottischen Reisebus ohne WC; Qualifizierte, wissenschaftliche, deutschsprachige Reiseleitung.

Preis: 1186,00 Euro im Doppelzimmer, EZ-Zuschlag 145,00 Euro

Anmeldung bei: EBZ Irland / Gaeltacht Irland Reisen; Schwarzer Weg 24; 47447 Moers

T 02841-930123; F 02841-30665; Gruppen@gaelacht.de

Faszination Schottland:

Distillery Highlights-Whisky-KulTour

Vom 29. Mai bis 2. Juni 2013

In Zusammenarbeit mit Willis's Whisky Tasting und The Gateway to Distilleries

Romantik, Natur und Whisky pur. Sie erleben die Landschaften des Hochlandes und der Speyside. In einer einzigartigen Art verbinden Sie eindrucksvolle Landschaften mit Köstlichkeiten der Destillerien. Sie erfahren ungefiltert wie unterschiedlich Whisky produziert wird, wo und wie er seine Reifung erfährt. Besichtigungen und Gespräche mit Fachleuten gewähren Ihnen differenzierte Einblicke in die Whisky-Industrie. Besucht werden die Destillerien: BenRiach, Cragganmore, Royal Lochnagar, Glenglassaugh, The Glenlivet, Glenfarclas, Benromach und Dalwhinnie. Ein Besuch des Schlosses von Macbeth, eine Küstenfahrt nach Inverness und Burghead sowie eine Wanderung auf einem Schmugglerpfad sind weitere Highlights.

Leistungen: Lufthansa-Linienflüge von Frankfurt am Main nach Edinburgh und zurück;

Programm und Exkursionen im Nichtraucherbus ohne WC wie beschrieben; vier Übernachtungen im Doppelzimmer, Halbpension (cooked Scottish Breakfast und dreigängiges Abendessen) im ***-Hotel; Eintrittsgelder Destillerien BenRiach, Glenfarclas, The Glenlivet, Glenglassaugh und Benromach, Eintritt Cawdor Castle; ganztägige qualifizierte deutschsprachige Fachreiseleitung sowie Fachgespräche; Reisepreissicherungsschein, Infomaterial

Die Führungen in den Destillerien erfolgen in englischer Sprache und teilweise mit Übersetzungshilfen

Preis: 1084,00 Euro im Doppelzimmer, EZ- Zuschlag: 160,00 Euro

Anmeldung bei: Willis's Whisky Tasting, T 06142 – 886841 / 0170 – 5284242

info@willis-whisky tasting.de / www.willis-whisky tasting.de

Bitte beachten Sie: **Auf Seite 110 befinden sich alle Termine aller gegenwärtig geplanten / feststehenden EBZ/Gaeltacht-Reisen 2013.**