

DIAGEO SPECIAL RELEASES 2016

DIE BEGEHRTESTEN UND WERTVOLLSTEN SCOTCH WHISKYS DER WELT AB SEPTEMBER IM HANDEL

Tasting Notes

Auchroisk 25 Jahre

Farbe: Goldener Bernsteinton. Lange Perlung („Beine“).

Nase: Leicht und präzise, mit schnell zunehmender Tiefe und Komplexität. Kopfnote von frischen, knackigen, saftigen Früchten (Orangen- und Birnenschale) unterstützt von duftendem Mandelöl; anschließend Leder und leichte Anklänge von Rauch. Wasser bringt das duftende Öl interessant zur Geltung, gefolgt von Anis und Fruchtsalat (Birnen in Dosen). Im Abklingen leichter Rauch.

Körper: Leicht bis mittelschwer, ölig.

Gaumen: Anfangs kühl und süß, mit frischer Säure und leichter, weicher Textur; dann schnell schärfer, mit würziger Frucht wie bei einem pikanten Fruchtekuchen. Mit etwas Wasser schlanker, nach wie vor kühlend und nicht zu süß; zunehmende Intensität des Dufts und Abklingen der Schärfe zugunsten einer weicheren Würzigkeit. Übergang in eine attraktive trockene Nussigkeit, dunkle Schokolade und Anklänge von Menthol und geriebenen Orangenzesten. Nach wie vor frisch und gut ausgewogen, mit angenehm zäher Textur.

Abgang: Anhaltend und wärmend, mit Noten von Süßholz und Pfefferminzlikör, grüner Pistazie und Nelken.

Linkwood 37 Jahre

Farbe: Kräftiges Goldgelb, poliertes antikes Messing.

Nase: Weich, braucht etwas Zeit, sich zu öffnen; dann langsame Entfaltung delikater frischer Fruchtnote, süßer reiner Fruchtsalat aus Honigmelone, Trauben, Mandarinenzesten, Apfel und Birne über einer Basis aus krümeligem Butterscotch. Allmählich intensiver und kräftiger wie Fruchtsalat in Sirup; vielleicht cremiger mit Marzipan, Vanille und einer Spur Süßholz. Dann anmutig betörend und berauschend, mit Noten von weißer Rose über weicher Crème brûlée. Wasser schließt sein Aroma auf, ohne es zu verändern. Mehr Butterscotch; dann duftend wie ein altmodischer Obstladen im Sommer.

Körper: Mittelschwer.

Gaumen: Verlockend, zunächst großzügige weiche Textur; fruchtig süß und insgesamt zuckrig, dann wärmend und herb mit Bratapfel in der Mitte des Gaumens. Schnelle Entfaltung einer appetitlichen Trockenheit mit schwarzem Tee und Kräuterhustenbonbons, ausbalanciert durch Rum & Raisin-Eiscreme, Limette und wachsige Vanille. Schließlich Noten von Ingwer, Nelken und einer Prise Salz. Mit Wasser wird der Apfel leicht karamellisiert und geht mit zuckersüßem Vanillebiskuit einher.

Abgang: Lang anhaltend und wärmend, mit pfeffriger Note. Eichenholzbetont und kräuterig mit trockenen umhüllenden Tanninen und einem sauberen, aromatischen Finish; im Nachgeschmack Gewürze in Kombination mit Milkschokolade und geschliffenem Hartholz. Mit Wasser trockener, aber dennoch wärmend; leichter, mit Nuancen von Zedernholz, wachsig und späten weichen und längeren Tanninen.

Cragganmore FL

Farbe: Warmes Goldgelb, mit guter Perlung.

Nase: Wärmend und einladend: weich und frisch mit zarten Spuren von Bienenwachs, Orangenesten oder Mandarinen in Dosen und Fruchtsalat auf einer Basis von dickem weichem Malzbrot. Mit der Zeit entfaltet sich eine herrlich ausgewogene pikante Säure, gefolgt von reifen roten Äpfeln. Später rein und trocken, mit einer etwas trockenen kräuterigen und marzipanischen Süße. Mit Wasser weicher und zugänglicher und mit einer Spur Menthol; blumig und berauschend, mit Anklängen von Bananenkaugummi oder frischem Fruchtsalat mit Crème anglais. Dann Honig und Butter auf Malzbrot. Leicht nussig.

Körper: Mittelschwer, weich.

Gaumen: Anfangs süß mit weicher Textur; zuckrig und intensiv; mit duftendem Fondant in der Mitte des Gaumens. Bald darauf trockener werdend; zedernartig und aromatisch, aber dennoch geschmeidig. Allmählich entwickeln sich herrliche Noten von Kakao und Lakritze, gefolgt von herzhafteren Nuancen von Steinpilzen und etwas Salz. In reduzierter Stärke dennoch weich, aber würziger und voller, kühlend mit weicher Kirschnote, dann echte Spritzigkeit; im Abklingen Minzbonbons und geröstetes Getreide.

Abgang: Lang, wärmend und reinigend. Dann leicht verkohlt, wie verbrannte Früchte auf einem Panettone; rund und trocken, mit späten flintigen Noten und umhüllenden Tanninen: mit Wasser leichter Rauch und Gewürze; lang und umhüllend, mit frischem Fruchtkompott. Später Minze und schließlich wieder kräuterig; nach wie vor feurig und reinigend.

Brora 38 Jahre

Farbe: Altgold oder mittleres Bernstein gelb. Langsame, feine Perlung („Beine“).

Nase: Souverän, breit gefächert und leicht trocken. Eine Welle frischer Zitrone, Rauchs und Holz asche mit Anklängen von Minze und Toffee entfaltet sich, unterlegt von Basisnoten aus feuchtem Sand oder Lederpolitur. Aroma und Rauch verklängen langsam, während süße Malzigkeit wächst; man entdeckt Spuren von Vanillebiskuit und glimmender Kerze. Pfeffrig, mit Holz asche, rein, frisch und appetitlich. Wasser bringt süße, wachsige Noten von Cream Soda und minzigem Toffee, Holzrauch und Asche hervor.

Körper: Mittelschwer.

Gaumen: In natürlicher Stärke sehr leicht zu konsumieren; kühl, weich und leicht wachsig, mit Zitronenschale und aufkommender Holz asche über süßem, umhüllendem Karamell. Süß und duftend. Gewinnt an Tiefe und Komplexität durch die Entstehung leicht würziger weicher Tannine und minziger, torfiger Schärfe. Wasser betont die gut ausgewogene Süße, die verführerische Würze und gibt ihm eine ehrwürdige Note.

Abgang: Fest und langanhaltend; angenehm verkohlt und zäh, mit wärmendem Ingwer und dunkler Schokolade, gefolgt von duftendem Rauch. Süße Minze, die den Atem kühlt, hinterlässt ein Prickeln auf der Zunge. Mit Wasser weich und stechend; entfernte Anklänge von Holzrauch und weicher Schokolade mit leichten Tönen von Zeder und Kiefer.

Cambus 40 Jahre

Farbe: Tiefes Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase: Erstaunlich lebhaft, schnell ins Süße übergehend. Reine fruchtige Kopfnote reifer roter Äpfel, Ananas und Kapstachelbeeren erheben sich über einer breit gefächerten, süßlichen Mischung aus weichen Erdbeerkaubonbons, Mürbeteiggebäck und Milkschokolade mit weichem, saftigem Toffee. Nussig, mit einer Spur Kerzenwachs; mit etwas Wasser weicher; allmählich entwickelt sich eine leichte minzfrische Nuance von Kiefernholz mit zarten Anklängen wachsiger roter Beeren; dann zunehmende Tiefe mit dunklem Toffee, Frucht und Mandel vor der Schärfe frischer grüner Äpfel und Ingwer.

Körper: Leicht, sehr weich.

Gaumen: Kühl, leicht trocken, harzig (Kiefer); zunehmende Wärme und Süße, so als wäre Karamelleiscreme von pikantem Rauch durchdrungen; dann ziemlich dicht, mit einer Note von Rosinen und Anklängen von Birnendrops und Pflaume sowie einer Schärfe im Abgang. Wasser bringt seine besten Eigenschaften hervor, jetzt kühler, etwas süß, salzig und leicht wachsig, mit Ingwer und weißem Pfeffer; zunehmend zäh und umhüllend; kurzzeitig fruchtig, dann wärmend wie ein üppiger feuchter Ingwerkuchen.

Abgang: Kurz, aber warm, sanft und süß, mit Noten von Crème Brûlée und Ingwer, überlagert von leichtem, reinigendem Eukalyptus. Ein leichter Holzton entsteht, während die Süße von dezenten Tanninen unterstrichen wird. Mit Wasser leicht; appetitanregend wie ein Aperitif.

Caol Ila 15 Jahre

Farbe: Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Feine kurze Perlung.

Nase: Geruhsam, fein und präzise; gibt wenig Hinweise auf den kräftigen Gaumen. Frisch und blitzsauber; zunächst frische grüne Äpfel über einer weichen cremigen Schicht von Toffee und Malz. Saure Note, die allmählich ins Maritime übergeht (Salz, getrocknetes essbares Seegras); angenehm sprittig, mit Minze und Anklängen von Zitrusfrüchten (frischer Zitrone) sowie einer trockenen Stachelbeerschärfe. Rein und insgesamt vorsichtig definiert; Wasser bringt eine weichere kühlere Note von frisch gewaschener Baumwolle hervor, gefolgt von einem ganzen Obststand frischer Früchte sowie Nuancen von Erdbeere, Karamell und Harz.

Körper: Leicht.

Gaumen: Anspruchsvoll und vielleicht zu kräftig für den Genuss in natürlicher Festsstärke; dennoch im Wesentlichen frisch, leicht und temperamentvoll; mit süßem Geschmack. Kühlendes Menthol, pikante Frucht, dann viel Malz und Toffee. Mit Wasser viel zugänglicher mit weichem, leicht süßlichem und saftigem Geschmack; die fruchtige Süße wird durch Salz und leichte Säure abgemildert (wie bei Bitter Lemon). Am Ende zäh, mit noch mehr Frucht, Gerstenzucker und Minze.

Abgang: Verlockend, aber dennoch kraftvoll. Ausgesprochen wärmend, mit einer späten belebenden Note von Menthol und Eukalyptus. Mit Wasser weich und sanft; kürzer, aber nach wie vor wärmend und ingwerbetont, mit bitterem fenchelähnlichem Charakter und einem Nachgeschmack, der an Pistazien erinnert.

Glenkinchie 24 Jahre

Farbe: Kräftiges Goldgelb, klarer Bernsteinton; gute Perlung („Beine“).

Nase: Reif und überlegt; anfangs zart, dann schnell voll und üppig; mit herben Kopfnoten von Limette und kandierten Äpfeln; dann Spuren von Walnüssen auf einer weichen Schicht von süßem Biskuit; begleitet von moosigen Basisnoten mit Spuren von Kiefernharz. Mit der Zeit saftiger durch sich entfaltende Noten von Ananas, Orange und Rosinen, während die Basisnoten aschiger werden; mit Karamellübergang zu gebräunter Butter. Mit Wasser versetzt geschmacklich trockener und appetitlich herb; man riecht Fruchtkompott und Vanillecreme und eine zunehmende Toffeenote sowie eine Spur warmes geschliffenes Holz.

Körper: Mittelschwer und ölig.

Gaumen: Weiche Textur, wärmend; zunächst bittersüß, bald darauf würzig und holzig, mit Zedernholz, Bananenbonbons und Vanillecreme. Ziemlich trocken und zunehmend wärmer mit ausgeprägter Ingwernote und süßen knusprigen Cerealien. Mit Wasser süß, aber weniger intensiv und weich, delikater mit leichter würziger Schärfe.

Abgang: Lang und warm, mit einer Spur Szechuanpfeffer (im Mund aromatisch und kühlend). Ingwerbetont mit Zimt und Zedernholz; mehr Toffee und schokoladenweichen Tanninen; dann reinigend. Mit Wasser länger, trockener und nach wie vor wärmend, süß und aschig; angebrannter Melassetoffee und bittere Süße.

Lagavulin 12 Jahre

Farbe: Sehr blasses Goldgelb mit graugrünen Reflexen. Langsame Perlung („Beine“).

Nase: Auf einer Ebene, direkt und schnörkellos. Schnell riecht man kräftigen schwelenden Torfrauch, begleitet von frischen reinen Noten. Dann Entfaltung einer breiten Fülle süßer Aromen; zunächst Puderzucker, kompensiert durch reinigende Noten, gefolgt von Zitrone und Pfefferminz über Sirup auf warmem Baguette. Spuren von Alkohol und Orangenzesten. Später Aromen von Grillfleisch, Ahornsirup und Nuancen von Kiefer und Eukalyptus. Und schließlich Zuckerwatte und vulkanischer Rauch. Mit Wasser jünger und lebhafter. Jetzt süß und minzig, mit herbsüßer Frucht; dann entfernt vulkanischer Rauch und sauberes Zeitungspapier.

Körper: Leicht, weich und ölig.

Gaumen: Erstaunlich mild, weich und süß, durch Salz ausbalanciert. Intensiv und kühl; zunächst mit fruchtiger Schokolade, dann wärmend und rauchig; mit körnigen Cerealien, Minze und vulkanischem Rauch. Aber auch fein und ölig mit weichen Tanninen. Mit Wasser entspannter im Geschmack, kühl und ölig; in eine intensive zähe, von Rauch und Honig geprägte Süße übergehend, die durch Salz ausbalanciert wird; zunehmend leicht verbrannt und wärmend. Insgesamt aromatisch, holzig und leicht reinigend.

Abgang: Sehr lang und raffiniert; zunächst weich und kühlend, dann wärmend, scharf und rauchig mit appetitlich bitterer Note. Mit Wasser bleiben alle Aromen erhalten; langanhaltend, süß und nach wie vor scharf, aber mit belebenden Kräutern und rauchigem Abgang.

Mannochmore 25 Jahre

Farbe: Tiefer Bernsteinton mit kupfernen Reflexionen. Gute Perlung.

Nase: Mild, langsam, tief und ätherisch. Im Wesentlichen fruchtig, mit kandierter Orangenschale, wachsiger roter Apfelschale, süßer Muskattraube, reifen roten und herben grünen Äpfeln. All diese Noten steigen aus einer dichten zuckrigen Schicht von angebranntem Früchtekuchen empor. Wärmend und kräftig, zunehmend leicht würzig und erdig mit einem späten Hauch von Stechginster. Mit etwas Wasser frisch, direkt und mit cremiger Note. Jetzt riecht man Fruchtsalat auf zerstoßenen Ingwernüssen, zitronenglierten Plunder und frische Kirschen; später mentholartige Kühle.

Körper: Leicht bis mittelschwer.

Gaumen: Weiche Textur, umhüllend; zunächst scharf und süß im Geschmack, mit Anklängen von angebrannter Orangenschale, Vanilletoffee und Milchkaffee. Dann duftender und blumiger durch Noten von Orangenöl und Lokum, vor ansprechenden bitteren Nuancen von angebranntem Gebäck und einer aufsteigenden eichenbetonten Trockenheit. In reduzierter Stärke weiche Textur und süßes Aroma, gefolgt von bitterem schwarzem Kaffee; kräuterig und auch ölig, mit kühlender Lakritze.

Abgang: Mittellang, fest, bittersüß und stechend, mit leicht rauchiger Wärme; im Nachgeschmack findet man Stechginster (Kokosnuss) oder gemischte Trockenfrüchte und Eukalyptus. Ölig und teerig; mit Wasser reinigend, wärmend und bitter; mit Orangenöl und Orangenschale; im Nachgeschmack Makronen und Milkschokolade.

Port Ellen 37 Jahre (16. Release)

Farbe: Poliertes Teakholz, gute Perlung.

Nase: Raffiniert und unaufdringlich; im Wesentlichen trocken; anfangs leichter Rauch, dann entfaltet sich eine Welle bekannter süßer und rauchiger Noten, begleitet von Jute und warmen Holzönen. All dies weist auf sein hohes Alter hin. Ferner Rauch kommt rasch näher und wird duftiger, während darüber die angenehmen Aromen von in Honig mariniertem geräuchertem Fleisch oder Wurzelgemüse schweben. Durch alles hindurch entwickelt sich eine frische reinigende Note, die mit süßer Minze, spritziger Zitrone und weinigen Tönen wetteifert. Schließlich tauchen weiche Noten von dunklem Kakao auf sowie etwas Vanille und weiterer Holzrauch. Mit Wasser versetzt, zunächst süß, dann etwas abgetönter und pikanter, bevor die klare fruchtige Süße wiederkehrt.

Körper: Mittelschwer

Gaumen: Wundervoll in natürlicher Fassstärke. Süß, prickelnd und trocken, mit einer großartigen Mischung aus Holzasche, gebrannten Marmeladentörtchen, Melassetoffee und karamellisierter Orange. Dann alles durchdringender Rauch mit würzig-kräuteriger Note und Nelken. Wasser macht ihn kühler und milder, verändert aber sein gut ausgewogenes Geschmacksprofil nicht. Zuerst dunkler Toffee, dann Räucherfleisch, Bücklinge, Asche und reinigende Phenole.

Abgang: Lang, kühlend und komplex; trocken, aber auch umhüllend. Sofort appetitlich, mit kandiertem Apfel, angebranntem Toast, Zitronenzesten, reifen roten Äpfeln und gebranntem Pflaumenkuchen. Ausgesprochen kräuterbetont und schwer mit holzigem Rauch, mit Wasser weicher.