

UNPEATED

SINGLE VINTAGE ANCIENT LANDRACE BERE SINGLE MALT

Die sechsreihige Gerstensorte „Bere“ wird seit geschätzten 5000 Jahren angebaut. Sie verleiht diesem Single Malt eine unübertroffen geschmeidige Textur und malzige Süße.

Als Großbritanniens älteste Gerstensorte wurde Bere Barley wohl schon vor Hunderten von Jahren von den Pionieren Schottlands zur Herstellung von Whisky verwendet. Im 20. Jahrhundert gingen die alten Sorten jedoch fast verloren, denn der allgemeine Trend bei der Auswahl von geeigneten Getreidezüchtungen fokussierte sich nun auf das Maximum an Pflegeleichtigkeit, Ertrag und Profit.

Da es uns bei Bruichladdich schon immer vorrangig um den Geschmack ging, arbeiten wir seit 2006 mit dem Landwirtschaftsinstitut der University of the Highlands and Islands zusammen, um der Sorte Bere Barley in der Whisky-Welt wieder zu neuem Glanz zu verhelfen.

Bere Barley ist ein sehr widerstandsfähiges Korn, das anfangs sogar unser Mahlwerk beschädigte. Es kostete einiges an Zeit, Mühe und Geduld, um diese alte Gerstensorte zu verstehen und zu erkennen, wie wir ihr aromatisches Potenzial optimal entlocken können.

AUF EINEN BLICK

- **GETREIDE:** 100 % Bere Barley, angebaut und geerntet im Jahr 2010 vom Agronomy Institute of Orkney College (UHI)
- **MALZ:** ungetorft
- **HEFESTAMM:** Mauri und Kerry
- **DESTILLATION:** gebrannt im Jahr 2011, Single Vintage
- **REIFUNG:** 10 Jahre in First-Fill-American-Oak-Ex-Bourbon-Fässern (ein Mix aus Jim Beam, Jack Daniels und Clermont Springs)
- **ALTER:** 10 Jahre
- **ABFÜLLUNG:** mit purem Islay-Quellwasser, ohne Farbzusätze, keine Kältefiltration
- **ALKOHOLGEHALT:** 50 % vol.
- **VERFÜGBARKEIT:** limitierte Auflage

BRUICHLADDICH

BERE BARLEY 2011

ORKNEY:
OUYBERSTANE, MUDDISDALE, WEYLAND
AND WATERSFIELD ON ST OLA; NORTHFIELD
AND WESTERMILL ON BURRAY.



PROGRESSIVE HEBRIEAN
DISTILLERS

BRUICHLADDICH

UNPEATED

BRUICHLADDICH BERE BARLEY 2011

TASTING NOTES

DUFT

Floral, Geranie und Orangenblüte. Gemälzte Gerste, Zitrusaromen und etwas Schokolade.

GESCHMACK

Aprikosenmarmelade, Zitrusfrüchte und Vanille, mit der Zeit Übergang in erfrischend maritime, salzige Noten und Malz-zucker im Finish.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

WELCHE GERSTENSORTE WURDE VERWENDET?

Bere Barley ist eine alte Gerstensorte, die sich von den modernen Züchtungen unterscheidet. Sechs- anstatt zweireihig und relativ ertragsarm, dafür jedoch von riesigem Aromapotenzial. Das Getreide, aus dem die ersten „uisge beatha“ destilliert wurden, die Vorgänger des modernen Single Malt Scotch. In Kooperation mit dem Agronomy Institute of the University of the Highlands and Islands bringen wir die historische Gerstensorte zurück ins Whisky-Business.

WORIN UNTERSCHIEDET SICH DIE 2011ER-EDITION VON DER 2010ER?

Der Hauptunterschied liegt in der Reifedauer und dem damit verbundenen Effekt auf die Aromatik des Vintages. Die Gerste für den Bere Barley 2011 wurde 2010 auf der Insel Orkney geerntet und im Folgejahr destilliert, um dann am Loch Indaal für 10 Jahre zu reifen. Unsere Barley Provenance Releases (Bere Barley, Organic und Islay Barley) wurden bisher nach 6 bis 8 Jahren Reife abgefüllt.

Die 2010er-Edition erinnerte an saftige Pfirsiche, wogegen die 2011er-Edition eher in die marmeladige, intensivere Richtung geht.

WAS SIND DIE GESCHMACKLICHEN VORTEILE DES BERE BARLEY?

Die festen, kleinen Körner sind zwar in ihrer Verarbeitung sehr speziell, aber die Belohnung ist ein extrem leichtes, zitrusartiges und sehr fruchtbetontes Aromenprofil.



TECHNISCHE DATEN

Bruichladdich Bere Barley 2011

Alkoholgehalt: 50% vol.

6er Karton • 0.7l

Art.-Nr.: 270028

GTIN/EAN Flasche 5 05580 741494 4

GTIN/EAN Karton: 5 05580 741495 1

Maße in mm (L x B x H): 340 x 230 x 270

Gewicht in kg: 10,6

Drink responsibly.

Adam Hannett
Head Distiller

PROGRESSIVE HEBRIDEAN
DISTILLERS

BRUICHLADDICH