

EDITION: 12.2
ALTER: 5 JAHRE

PPM: 129,7

BRUICHLADDICH
PROGRESSIVE HEBRIDEAN
DISTILLERS

GEREIFT IN AMERICAN-WHISKEY-
UND FRANZÖSISCHEN WEINFÄSSERN

Ochdamh-mòr OCTOMORE

EDITION 12.2

Der Octomore 12.2 tritt in die Fußstapfen der vorherigen Sauternes-Legenden wie z.B. Octomore 4.2 (Comus), der mit seiner Kombination aus kräftigem Rauch und der Reifung in Süßweinfässern zu einem der weltweit beliebtesten Octomores aller Zeiten wurde.

Die dreieinhalb Jahre Reifung in Ex-American-Whiskey-Fässern bilden die perfekte Basis aus Frucht und floralen Noten für den weiteren 18-monatigen Ausbau in edelsten Sauternes-Fässern. Dadurch kommen noch mehr Fruchtnoten dazu, die an Melone, weißen Pfirsich, Heckenkirsche und Kokosnuss erinnern und wie schon beim Octomore 4.2 zu einer himmlischen Kombination aus Rauch und Süße führen.

AUF EINEN BLICK

- 100% Concerto-Gerste (schottisches Festland), Ernte 2014, destilliert im Jahr 2015
- 129,7 ppm
- 57,3% vol.
- Verzicht auf Kältefiltration und Farbstoffe, gereift und abgefüllt auf der Insel Islay

REIFEPROFIL

- Eine 50:50-Kombination aus First- und Second-Fill-American-Whiskey-Fässer (Vatting im Jahr 2019), anschließendes Finishing in französischen First-Fill-Sauternes-Fässern
- Vollständige Reifung für 5 Jahre auf Islay

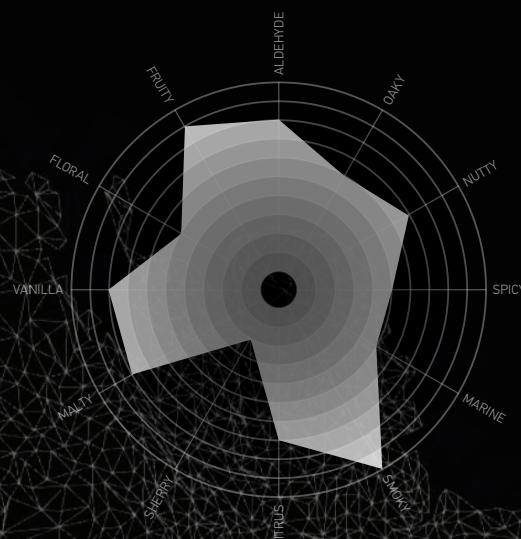


EDITION: 12.2
ALTER: 5 JAHRE

PPM: 129,7

BRUICHLADDICH
PROGRESSIVE HEBRIDEAN
DISTILLERS

GEREIFT IN AMERICAN-WHISKEY-
UND FRANZÖSISCHEN WEINFÄSSERN



CHARAKTER

Die Sauternes-Fässer verleihen dem grundsätzlich sehr lebhaften Octomore eine neue, spannende Dimension. Von Honig durchtränkte Früchte treffen trockenen Torfrauch – ein Perfect Match der Gegensätze.

DUFT

Melone, Honig und geräucherte Mandeln – eine wunderbare Note, die mit der Zeit in getoastete Eiche und erdig-trockenen Rauch übergeht. Der Duft erinnert an Orangenzeste, Pfirsich und saftige Zitrone. Die malzige Süße unterstreicht Noten von Dörrapfel und Birnenbonbons. Den Abschluss macht ein phenolisch-ätherisches Zusammenspiel von Pinienharz und Torfrauch.

GESCHMACK

Verführerisch weich und fruchtig süß mit Zitrone, Vanille, saftiger Melone und Orangenblüten. Der zweite Schluck bringt die durch die französischen Süßweinfässer geprägte Struktur zum Vorschein. Karamell, Kuchengewürze, sirupgetränktes Obst und eine gewisse Trockenheit, die eine Brücke zwischen Rauch und malziger Süße schlägt.

NACKLKLANG

Salzige Zitrusnoten und ein wenig Rauch, der nach und nach an Volumen zunimmt und am Ende den gesamten Gaumen dominiert. Auch hier zeigt sich die wahre DNA eines klassischen Octomore.

FARBE

Bernstein

OCTOMORE 12.2

Alkoholgehalt: 57,3% vol.

6er-Karton • 0,7l

Art.-Nr.: 270763

EAN Flasche: 5055807414807

EAN Karton: 5055807414814

