

# DRINKS.

## Ardbeg Corryvreckan Single Malt Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	700201
Alkoholgehalt	57.1%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Isle of Islay
Abfüller	Ardbeg Distillery Port Ellen Isle of Islay PA42 7EA Vereinigtes Königreich
Marke	Ardbeg
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	torfiger, pfeffriger Geschmack mit Anklängen von Seegras, Espresso-Kaffee, schwarzen Beeren und Walnüssen.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	nicht kaltfiltriert, in französischen Eichenfässern gelagert
Ehrungen	International Spirits Challenge 2017: SilberSan Francisco World Spirits Competition 2015: Doppel-Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Die kleine Meerenge Corryvreckan liegt zwischen den beiden Hebriden-Inseln Jura und Scarba vor der Westküste Schottlands. Berühmt ist sie vor allem wegen dem starken Strudel, der eine wahre Herausforderung für Seefahrer und Bootsmänner darstellt. Die Ardbeg Destillerie an der Südküste der für die Whiskyproduktion berühmt gewordenen Insel Islay scheint davon weit entfernt zu sein; dennoch trägt der Whisky aus ihrer dreiteiligen Standardreihe den Namen des Meeresstrudels. Bereits 1794 stellten Schwarzbrenner und Schmuggler in den hiesigen Gebäuden Hochprozentiges her, die Aktivität fiel aber schon bald auf. 1815 gründete John McDougall den Betrieb auf legale Weise und startete damit eine 200-jährige Erfolgsgeschichte. Charakteristisch für Ardbeg Whiskys sind die stark torfigen, rauchigen und auch medizinischen Noten, sowie ein mitschwingendes Zitrusaroma.

Der Corryvreckan Whisky in der dunkelgrünen Flasche weist mit 57.1% einen deutlich höheren Alkoholgehalt auf als verwandte Produkte, ist jedoch nicht die stärkste Spirituose aus dem Hause Ardbeg. Er reifte viele Jahre lang in französischen Eichenfässern und wurde zur Wahrung seines urtümlichen Geschmacks nicht kaltfiltriert.