

DRINKS.

Douglas Laing Rock Oyster 18 Years Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700977
Alkoholgehalt	46.8%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland
Abfüller	Douglas Laing & Co Ltd. Douglas House, 18 Lynedoch Crescent, Glasgow G3 6EQ, United Kingdom
Marke	Rock Oyster
Typ	Blended Malt Whisky
Alter	18 Jahre
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Blood & Sand, Godfather, Whisky Smash...)
Degustationsnotiz	maritime Aromen mit Salz, Tabak und getorfem Malz. Am Gaumen gesellen sich süsse und zuckrige Noten dazu. Der Abgang ist würzig bis phenolisch.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	ohne Farbzusätze, nicht kaltfiltriert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	mit Verpackung

Beschreibung

Das Glasgower Familienunternehmen Douglas Laing hat sich auf das Blending und die Abfüllung schottischer Small-Batch Craft-Whiskys spezialisiert. Ein unverkennbares Zeichen der Marke sind die kreativen, bildhaften Namen mit passender Etiketten-Gestaltung. In diesem Fall handelt es sich um einen 18-jährigen Blend der Rock Oyster-Reihe, welche sich regional auf die Insel-Brennereien von Arran, Islay, Jura und Orkney stützt. Wer die Zulieferer der maritim überprägten Destillate sind, dürfte im Falle von Arran, Jura und Orkney kein Geheimnis sein, denn auf jenen Inseln gibt es jeweils nur ein bis zwei Brennereien. Jura besitzt hingegen schon mehr Auswahlmöglichkeiten. Doch die genaue Zusammensetzung dieses "Vatted Malts" bleibt natürlich geheim. Fakt ist: Alle enthaltenen Whiskys entstanden in direkter Nähe zum Meer, aus schottischer Gerste und regional bezogenem Wasser. Den Verkoster dürfte es wenig wundern, wenn er die frische, salzige Meeresbrise förmlich heraussschmecken kann. Dazu gesellt sich eine gewaltige Ladung an süsslichem Torf, Tabak und Gerstenzucker. Dank dem Verzicht auf die in Verruf geratene Kaltfiltrierung bleiben alle Aromen original erhalten – so, wie sie sich während der langen Reifung im Lagerhaus entfalteteten.