

DRINKS.

Nomad Outland Blended Whisky 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703514
Alkoholgehalt	41.3%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland
Abfüller	Gonzalez Byass S.A., Manuel María González, 12 1140 Jerez de la Frontera, Cádiz, Spanien
Marke	Nomad
Typ	Blended Malt Whisky
Alter	9-13 Jahre
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	in der Nase mit Rosinen, Datteln, Pflaumen und weiteren Trockenfrüchten, dazu Orangen, Vanille, Karamell und Honig. Am Gaumen voluminös, ölig und süß, mit Honig, Trockenfrüchten, Nüssen, Vanille, Butterscotch, Pfeffer, Eichenholz und Orange.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	aus über 30 Malt- und Grainwhiskys in Schottland geblendet und drei weitere Jahre in Oloroso-Sherryfässern gereift; einjähriges Finishing in Pedro Ximénez-Fässern in Jerez



Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	--

Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
--------------	-------------------

Beschreibung

"Geboren in Schottland, gealtert in Jerez" - so umschreibt die Bodega Gonzalez Byass den Nomad Outland Whisky. Mit ihm wollte man in enger Kooperation mit Whyte & Mackays Master Blender Richard Paterson eine neue Whiskykategorie salonfähig machen: Scotch, der im Ausland reifte. Per Gesetz darf sich der Whisky dann aber nicht mehr Scotch nennen, da ein Scotch bis zur Abfüllung im Land verbleiben muss. Die Grundrezeptur für den Blend besteht aus über 30 Malt- und Grain Whiskys aus den Highlands und der Speyside-Region, die von Paterson zusammengestellt werden. Diese besitzen ein Alter von fünf bis neun Jahren und tragen merkliche Noten von Bourbonfässern. Der Blend lagert dann für drei Jahre in ehemaligen Oloroso-Sherryfässern, bevor die Reise nach Spanien ansteht. In Jerez angekommen, findet eine 12-monatige Nachreifung in den Kellern von Gonzalez Byass statt. Als optimales Reifemedium wählte man nach langen Studien 30 Jahre alte Pedro Ximénez-Fässer aus. Erst dann setzt man den 65- bis 67%-igen Whisky auf die Trinkstärke von 41.3% vol. ab und füllt ihn in die Flaschen. Der Sherry-Einfluss ist dem Nomad Outland Whisky deutlich anzumerken: Geschmacklich ist er sehr süß, ölig und mild, wobei Noten von Malz, Honig, Vanille und Holz auf Trockenfrüchte, Orangen und Nüsse stossen.