

DRINKS.

Glenfiddich Grand Cru 23 Years Single Malt Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703947
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Speyside
Abfüller	The Glenfiddich Distillery, Dufftown, Banffshire, AB55 4DH, Schottland
Marke	Glenfiddich
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Alter	23 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	in der Nase mit Apfelblüten, frisch gebackenem Brot und kandierte Zitronen. Am Gaumen sind Noten von Vanille, Sandelholz, süßem Gebäck, Birnensorbet und weissen Trauben zu vernehmen.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	lagerte in amerikanischen und europäischen Eichenfässern; bis zu sechsmonatiges Finish in französischen Cuvée- Fässern
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Verpackung

mit Verpackung

Beschreibung

Die Bezeichnung "Grand Cru" kennt man ja eigentlich von Weinen. Damit möchte man zu verstehen geben, dass die herangezogenen Trauben aus den besten Anbaulagen stammen. Nun haben es die Schotten den Franzosen nachgemacht. Glenfiddich veröffentlichte im Jahr 2019 diesen 23-jährigen Single Malt Whisky, der von einer hohen Qualität zeugt. Die Flasche gestaltete man entsprechend luxuriös mit schwarzen sowie goldfarbenen und glitzernden Elementen. Doch was macht den Whisky so besonders? Der Getreidebrand erhält zunächst eine Grundreifung in europäischen und amerikanischen Fässern. Anschliessend verbringt er maximal sechs Monate in französischen Cuvée-Fässern. In jenen Behältnissen, die von der Scotch-Industrie noch nahezu unentdeckt sind, vollzieht der Champagner seine erste Gärung, bevor es in die Flasche geht. Der Name "Grand Cru" bezieht sich in diesem Fall also nicht unbedingt auf die Herkunft der Gerste, sondern auf die Tatsache, dass man französische Weinfässer mit ins Spiel bringt. Da der Whisky nach wie vor die längste Zeit im Bourbonfass verbrachte, ist sein Geschmack überwiegend von Vanille-, Eichenholz- und Gebäcknoten geprägt. Weiterhin lassen sich "frischere" Aromen von Birnen, Apfelbaumblüten, kandierten Zitronen und Trauben vernehmen.