

# DRINKS.

## Tomatin Cù Bòcan Creation #2 Shochu & Virgin Oak Casks Highland Single Malt Whisky 70cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	799899
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Highlands
Abfüller	Tomatin Distillery Co Ltd, Tomatin, Inverness-Shire IV13 7YT, Royaume-Uni
Marke	Tomatin
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit Birnenbonbons, süssen Limetten, Erde, Ahornsirup, gerösteten Walnüssen und exotischen Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	in ex-Shochufässern und europäischen Virgin Casks gelagert; nicht kühlgefiltert; ohne Farbzusätze
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	im Umkarton



## **Beschreibung**

Der Cù Bòcan Highland Single Malt Whisky wird als experimentelle Spirituose vorgestellt, da man für die Kreationen der Serie teilweise ganz aussergewöhnliche Fässer heranzieht. Dabei ist der Signature Single Malt noch relativ bodenständig - der Whisky lagert in Bourbonfässern, Oloroso Sherryfässern und nordamerikanischen Virgin Casks, die noch nie zuvor befüllt waren. Der Whisky wird während der Wintermonate aus leicht getorfte Gerste in limitierten Chargen destilliert. Seine Heimat ist das winzige Örtchen Tomatin auf 315 Metern Höhe in den schottischen Highlands. Historische Belege, wann hier das erste mal Whisky gebrannt wurde, gibt es nicht, allerdings besteht Grund zum Glauben, dass die wandernden Viehzüchter bereits im 18. Jahrhundert an einer privaten Destillerie im Old Laird's-Gebäude Halt machten. Die offizielle Gründung von Tomatin erfolgte im Jahr 1897, als sich drei Männer und ein paar Investoren eine Scheibe von dem viktorianischen Whisky-Boom abschneiden wollten. Infolge der wirtschaftlichen Blüte entstand rund um die Destillerie eine kleine Ortschaft mit einer Grundschule und einem Dorfladen. Bis heute wohnen 80% der Mitarbeiter direkt vor Ort, denn abgesehen davon, dass direkt nebenan eine Bahnlinie verläuft, ist die Gegend recht abgeschieden.

Der Cù Bòcan Creation #2 weist wie alle Whiskies der Serie eine natürliche, fassbedingte Farbgebung auf und wurde keiner Kaltfilterung unterzogen. Die Jahre seiner Reifung - wie viele es genau waren, weiss niemand - verbrachte er in japanischen ex-Shochufässern sowie in jungfräulichen Fässern aus europäischem Eichenholz. Erstere Fässer verliehen dem Whisky ätherische Noten von Birnenbonbons, süssen Limetten und Erde; zweitere lieferten vollmundig-wärmende Noten von Ahornsirup, gerösteten Walnüssen und exotischen Gewürzen.