

DRINKS.

Luchs & Hase Best of Vintage Single Malt Whisky 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802451
Alkoholgehalt	53.8%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Fricktal
Abfüller	Käasers Schloss AG, Schloss 17 c, 5077 Elfingen, Schweiz
Marke	Luchs und Hase
Typ	Single Malt Whisky
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase komplexe Aromen von Sultaninen und Mango. Am Gaumen ebenso sehr vielschichtig, wobei sich mehr Aromen von Dörripflaumen, älterem Sherry und dezenten Getreidenoten von weichem Bienenwachsen untermalen.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	12 Jahre in getoastetem, französischen Eichenfass gelagert, mit Fassstärke von Hand abgefüllt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der bio-zertifizierte Hof von Käfers Schloss ist bereits seit fünf Generationen in Familienhand. Was eine Generation lernte, wird an die nächste weitergegeben und eventuell sogar mit neuen Ideen gefüllt. Dies gilt zumindest für die Brüder Michael und Raphael, die ihrem Vater bereits von klein auf bei der Hofarbeit halfen und letztlich lediglich für Ausbildungen in die ganze Welt auszogen. Datuner war sogar eine Winzerausbildung mit entsprechenden Praktika bei Weingütern. Während auf dem Hof in Permakultur sowie als Agrarforst Obst und Gemüse angebaut wird, sind die zwei Brüder auf die Idee gekommen, eine eigene Brennerei weiterzuentwickeln. Ihr Vater brannte schon den eigenen Whisky, entstanden sind durch die zwei Brüder mittlerweile rund 50 Spirituosen einschliesslich Gin. Zum Brennen nimmt man sich hier noch viel Zeit und der Whisky wird nach schottischer Tradition in einer handgehämmerten Kupferbrennblase gebrannt. Für den Best of Vintage wird jedes Jahr eines der besten Fässer ausgewählt und von Hand mit dem Alkoholgehalt des Fasses abgefüllt. Bei dieser Abfüllung handelt es sich um einen Whisky, der 12 Jahre in einem französischen Eichenfass lagern durfte und in der Zeit besonders intensive Aromen entwickelte.