

DRINKS.

Nc'nean Huntress 2024 Orchard Cobbler Organic Single Malt Whisky 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	803280
Alkoholgehalt	48.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Highlands
Abfüller	Nc'nean Distillery, Drimnin, By Lochaline, PA80 5XZ, Écosse, Royaume-Uni
Marke	Nc'Nean
Typ	Single Malt Whisky
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	Fruchtige Aromen von Kirsche und Aprikosenmarmelade mit Anklängen von Mandel sowie Marzipan wie in einem Cherry Bakewell sowie Noten von Vanillesauce und Pfefferminztee.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	Zu 66 % in Rotweinfässern, 31 % in Ex-Bourbonfässern und 3 % in Oloroso-Sherryfässern gelagert, bio-zertifiziert, ohne Farbstoffe, nicht kühlgefiltert, auf 6.000 Abfüllungen limitiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

“Made by Nature, not by Rules” lautet das Motto von Annabel Thomas und ihrem Team, das in den westlichen Highlands gegenüber der Isle of Mull tätig ist. Nachdem Annabel 2013 ihren städtischen Job an den Nagel gehängt hatte, leitete sie alles in die Wege, um ihre eigene, zu 100 % nachhaltige Brennerei aufzubauen. Diese ist seit 2017 in Betrieb und wird von Gordon Wood geleitet. Die Brennerei, die ihren Strom aus erneuerbaren Energien bezieht und ihre Abfälle nahezu komplett recycelt, ist nach aktuellem Stand ein Sonderfall in Schottland. Auch die Flasche besteht aus 100%-ig recyceltem Glas. Die Verwendung von Bio-Gerste, die sich durch niedrige Ernteerträge kennzeichnet, und die langsamen, sorgfältig ausgeführten Prozesse zeichnen auch die innovative Spirituose von Nc’Nean aus. Die Bio-Gerste bildet die Basis für seinen Whisky, der in diesem Fall innovativ mit vier Hefestämmen hergestellt wurde. Darunter befinden sich welche, die normalerweise für Rot- und Weisswein verwendet werden. Dies steht im Einklang mit der Huntress-Serie von Nc’nean, bei der sich die limitierten Abfüllungen um eine Entdeckungsreise neuer Aromavielfalten sowie Innovationen dreht. Allein durch die Hefekulturen kommt ein einzigartiges Aromaspiel am Gaumen zustande, das sich durch die Lagerung zu 66 % in Rotweinfässern, 31 % Ex-Bourbonfässern sowie 3 % in Oloroso-Fässern vollends entwickeln konnte.