

## Glendalough Single Grain Double Barrel Aged Irish Whiskey

Artikel-Nr: 470004

HERKUNFT Irland

**ERZEUGER Glendalough Distillery** 

HERSTELLUNG/AUSBAU Dieser irische Whiskey wird mindestens 3 Jahre in neuen Bourbonfässern gelagert und erhält durch weitere 6 Monate in Oloroso Sherry Fässern seinen Feinschliff. Die Kombination aus den Einflüssen beider Fasssorten und dem mild-maritimen irischen Klima bringt einen außergewöhnlichen Whiskey hervor.

BESCHREIBUNG In der Nase reichhaltige Aromen schwarzer Früchte, Kirschen, Rosinen und Feigen gefolgt von floralen Noten von Zitronengras und einem Hauch Muskat. Süß und sanft am Gaumen mit Karamellnuancen. Honig- und Pfefferaromen gefolgt von den süßen Noten der Bourbonfässer, trockene Früchte und einem Hauch braunem Zucker, abgerundet. Im Finish vollenden die langanhaltende Noten von Ingwer und Mandel diesen komplexen Whiskey.

SERVIEREMPFEHLUNG Pur

ALKOHOLGEHALT 42 % vol.

AUSZEICHNUNGEN New York Spirits Competition Double Gold; San Francisco World Spirits Competition Double Gold

GLENDALOUGH
DISTILLERY

GLENDALOUGH
DISTILLERY

GLENDALOUGH
AGED FIRST IN SOURBON BARRELS SE
FINISHED IN OLORGOO SHERRY BARRELS

SCAND APART

Die Geschichte der Glendalough Distillery ist die Geschichte von fünf Freunden aus Dublin, die ihre regulären Jobs aufgaben, um die Dominanz der fünf großen irischen Destillerien zu durchbrechen und die handwerkliche Brennerkunst Irlands zu neuem Leben zu erwecken. Dafür wählten sie einen sagenumwobenen Ort: Glendalough – das "Tal der zwei Seen". Es liegt im County Wicklow, das auch als "Garten Irlands" bezeichnet wird. Hier legte der berühmte Mönch St. Kevin den Grundstein für die Christianisierung Irlands. Gut 1.400 Jahre später ist das wildromantische Tal die perfekte Kulisse für die erste "Craft Distillery" Irlands. Die Mission: Die letzten 100 Jahre, in nur zu oft beliebige Blends den Ton angegeben hatten, vergessen zu machen und wieder den Stil der großen alten Destillate zu lancieren, die den irischen Whiskey einst berühmt machten. Alle Destillate werden in kleinen kupfernen Pot Stills gebrannt, nicht kühl gefiltert, mit Bergquellwasser aus Wicklow auf Trinkstärke gebracht und anschließend in First Fill Bourbon- Fässern gereift. Das Finish erfolgt individuell in weiteren Fässern.

