

DRINKS.

Nc'nean Huntress 2023 Woodland Candy Organic Single Malt Whisky 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802635
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	Am Gaumen buttrige Aromen von Toffee im harmonischen Zusammenspiel mit Waldfrüchten und würzigen Kräuteranklängen.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	mit vier Hefestämmen (unter anderem für Rot- und Weissweine) hergestellt, zu 65 % in Rotweinfässern und 35 % in ehemaligen Bourbonfässern gelagert, auf 4556 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 dreht. Allein durch die Hefekulturen kommt ein einzigartiges Aromaspiel am Gaumen zustande, das sich durch die Lagerung zu 65 % in Rotweinfässern sowie 35 % Ex-Bourbonfässern vollends entwickeln konnte.