

Schlössles Whiskyseminar 'Schottland Single Malts' 17.1.2020

- 1. Glenkinchie 12 Jahre** 43% **Aroma:** Kräftiges Malz, Zitrusfrüchte und Blumen bilden ein harmonisches Gesamtbild.
Geschmack: Reife Früchte kombiniert mit würzigen Malznoten. Hintergründig eine Spur Heidekraut. **Abgang:** Mittellang und frisch. **Lowland**
- 2. Arran 10 Jahre** 46% **Aroma:** Vanille in Verbindung mit exotischen Früchten und einem entfernten Hauch Kakao. Komplex und harmonisch.
Geschmack: Eine Spur von Zimt rundet den sanften Körper dezent ab. Die Arran typischen Zitrusaromen ergänzen sich mit der hintergründigen Eiche.
Abgang: Sanft und ölig. **Insel**
- 3. Glenallachie 10 Jahre** 48% **Aroma:** Apfel und Ananas mit einem Hauch Minze und Zimt.
Geschmack: Heidehonig, Karamellbonbons und Aprikosen. **Abgang:** Mittellang mit Orangenschalen und Zimt. **Fasstyp:** Finish im Marsalafass
- 4. Glenfarclas Oloroso Sherry Cask 20J-1997/2018** 46% **Aroma:** Fruchtige Noten mit Rosinen, gebrannten Mandeln und Sherrynoten. **Geschmack:** Schön ausbalanciert mit Trockenobst, Bitterschokolade und Mandeln. **Abgang:** Lang und würzig. **Fasstyp:** Oloroso

Pause

- 5. Glenmorangie Nectar d'Or 12 Jahre** 46% **Aroma:** Fruchtig mit Limetten- und Orangenschalen, Sultaninen und Datteln. Pikante Noten von Kokosnuss und Muskat. **Geschmack:** Süß und mild mit Ingwer, Muskat und gebrannten Mandeln. Sirupartige Anklänge von Limettenbaiser und Honigwabe. **Abgang:** Lang und süß mit Zitronenschale, weißer Schokolade, Vanille und einem Hauch Ingwer und Muskat. **Fass:** Sauternes
- 6. Balvenie Caribbean Cask 14 Jahre** 43% **Aroma:** Reich und süß. Cremiges Toffee verbindet sich mit frischen Früchten.
Geschmack: Der fruchtige Charakter wird abgerundet mit Vanille und süßer Eiche. **Abgang:** Sanft und verweilend. **Fasstyp:** Ex-Bourbonfässer und Finish in Rumfässern
- 7. As We Get It! Islay** 60,5%
- 8. Talisker 10 Jahre** 45,8% **Aroma:** Salzig, rauchig und kräftig mit Meerwasser und einer zitronigen Süße. **Geschmack:** Süß und rauchig mit Gerstenmalz und Trockenfrüchten. Eine intensive Pfeffernote. **Abgang:** Wärmend, intensiv und anhaltend mit Pfeffer. Der Geschmack ist passend kräftig, explosiv - ja sogar pikant. Es folgt ein gewaltiger Abgang, ein echter 'Nachbrenner'. Der Talisker gehört zu den würzigsten Malts, die derzeit erhältlich sind.

- **ASB (~ 200 Liter):** Diese als American Standard Barrel bezeichnete Fassgröße ist die meistverwendete Größe der Bourbon Whiskey Industrie. Folglich findet sie auch häufig Verwendung bei der Reifung von Irish und Scotch Whisky in Ex-Bourbon-Fässern. Das Volumen von 200 Litern stammt ursprünglich von den gängigen 225 Litern eines Hogshead-Fasses, wurde lediglich abgerundet.
- **Barrique(220 – 700 Liter):** Barrique-Fässer finden in erster Linie bei der Reifung von Wein Verwendung. Im Spirituosensbereich kommen diese meist nur für entsprechende Wein-Finishes zum Einsatz. Problematisch bei der Definition von Barrique-Fässern ist, dass es zwar ein übliches Maß zwischen 220 und 300 Litern gibt, jedoch auch Fässer bis zu 700 Liter teils noch als Barrique bezeichnet werden.
- **Blood Tub (~ 40 Liter):** Das Blood Tub-Volumen ist heutzutage recht unbekannt. Das geringe Fassungsvermögen dieser Fässer ermöglicht kaum die Reifung größerer Mengen, wodurch es meist nur für sehr spezielle Abfüllungen verwendet wird. Ähnlich den etwas größeren Quarter Casks wurde es ursprünglich gebaut, um optimal auf Pferde-/Eselrücken transportiert zu werden.
- **Butt (~ 500 Liter):** In der Whisky-Industrie kennt man Butts vor allem in Bezug auf Sherry. Diese Sherry Butts bestehen meist ausschließlich aus europäischer Eiche und sind das übliche Maß der Wahl für Sherryfass-Reifungen bei Scotch.
- **Gorda (~ 700 Liter):** Laut whiskyforeveryone.blogspot ist dieses Fassmaß eine ursprüngliche Größe wie sie fast ausschließlich in der American Whiskey-Produktion Verwendung fand. Jedoch weniger für die Reifung von Whiskey, sondern vielmehr für die Vermählung verschiedener Whiskeys zu [Blends](#).
- **Hogshead (~ 250 Liter):** Während Butt das übliche Maß für Sherry-Fässer ist, ist Hogshead (neben ASB für Bourbon) das Fass der Wahl für Scotch. So wundert es nicht, dass Hogshead eines der gängigsten Fassgrößen darstellt, die bei Irish und Scotch Whisky bei der Reifung in Ex-Bourbon-Fässern Verwendung finden. Der Begriff Hogshead leitet sich vom holländischen *Oxhoofd* (Ochsenkopf) ab, aus dessen Leder früher Schläuche zur Aufbewahrung von Wein gemacht wurden. Versteckt erkennt man in Hogshead auch noch „Oxhead“.
- **Madeira Drum (~ 650 Liter):** Diese kurzen, gedrungenen Fässer besitzen einen relativ großen Durchmesser. Verwendet werden sie hauptsächlich bei der Reifung von Madeira Wein, wodurch sie im Spirituosensbereich hauptsächlich zum Finishing eingesetzt werden.
- **Octave (~25 Liter):** Wie bei Quarter Casks war das Prinzip hinter der Herstellung von Octave-Fässern der schnelle und leichtere Transport auf Eseln und Pferden.
- **Port Pipe (500 – 650 Liter):** Ähnlich dem Madeira Drum ist Pipe die Fassgröße und -form für die Reifung von Portwein. Die langgestreckten, dünnen Fässer dienen bei Spirituosen auch in erster Linie dem Finishing.
- **Puncheon(~ 460 Liter):** Das als Puncheon bezeichnete Fassmaß findet man häufig auch unter den Begriffen Firkins oder Tertians. Beispielsweise bei der Rum-Produktion kommen diese Fässer in großem Maßstab zum Einsatz.
- **Quarter Cask (~ 125 Liter):** Der Grund für die Herstellung dieser kleinen Fässer war ähnlich wie der bei Blood Tubs: bessere Logistik. Kleinere Fässer konnten besser auf Esel- und Pferderücken transportiert werden. Das heutzutage prominenteste Beispiel für die Reifung in Quarter Casks ist [Laphroaigs gleichnamige Abfüllung](#).
- **Tun (~ 1000 Liter):** In der Spirituosenindustrie kennt man das Maß „Tun“ in erster Linie durch die Mash Tuns, d.h. jene Behälter in denen die Maische hergestellt wird. Prinzipiell ist es jedoch lediglich das Fassungsvermögen von ca. 1000 Litern an.