

DER FEINSCHMECKER-WHISKYTASTING



THE MANAGERS' CHOICE 2009

Serie: #3

Name: **Caol Ila**

Region: Islay

Destilliert: 1997

Abgefüllt: 2009

Alkohol: 58 Vol.-%

Fass: Bodega-Sherryfass, europäische Eiche

Flasche: #291/366

Verkostungsnotiz

Farbe: Helles Gold mit etwas dunkleren Reflexen

Nase: Frischer, klarer Rauch (mehr als nur ein Hauch), trotz Seetang erdige Noten, fruchtig-salzige Seeluft (jemand hat ein ganzes Glas Zitronensaft gegen den Wind gegossen), Kräuterkruste eines gegrillten Fisches.

Gaumen: Salzkaramell im Rauch und noch mehr Seeluft, dunkle Schokolade mit Spuren von Vanille und noch einmal Kräuter (Anis, Salbei?), dann mit Butter in der Pfanne geröstetes Müsli.

Finish: Schöne Länge, rauchig-süß mit säuerlich-bitteren Akzenten.

[mit Wasser]

Nase: Das Rauchpanorama wird um einige süßliche Perspektiven erweitert – Früchte (insbesondere Wildkirsche) und Toffee. Eine Kombination aus Honig und getrocknetem Koriander ergänzt die Duftlandschaft.

Gaumen: Süße nimmt zu, die Kontraste werden schärfer (den obigen Kräutern schließt sich jetzt das Ätherisch-Lakritzartige von frischem Estragon an), die Schokolade hat nun einen höheren Milchanteil und geht mehr in Richtung Ovomaltineriegel.

Finish: Weiterhin lang, schlanker, differenzierter, Zitrone und Honig, Rauch- und (erdig-fruchtige) Karamellnoten.

Fazit: Der *Feis Ile*-Abfüllung (2009) nicht ganz unähnlich, rezenter, spitzer vielleicht, dabei ziemlich komplex. Ob mit oder ohne Wasser – man sollte sich mit diesem anspruchsvollen und gelungenen Caol Ila viel Zeit lassen.

Miguel Montfort