

DER FEINSCHMECKER-WHISKYTASTING



THE MANAGERS' CHOICE 2009

Serie: #3

Name: **Dailuaine**

Region: Speyside

Destilliert: 1997

Abgefüllt: 2009

Alkohol: 58,6 Vol.-%

Fass: Bodega-Sherryfass, europäische Eiche

Flasche: #490/564

Verkostungsnotiz

Farbe: Warmes Gold, bronzefarbene Reflexe

Nase: Eher verhaltene Sherrynoten, stattdessen im Barrique ausgebauter Weißwein (Chardonnay-Muscadet-Cuvée) nebst noch etwas verhangenem Fruchtanteil. Dazu balsamisch-frische Elemente (Eukalyptus?), mit Vanille aromatisierter Honig, (an)gebrannte Mandel – daher der Rauch – und ein Hauch Aceton.

Gaumen: Vollkornbrot mit Trockenfrüchten (Feigen), malzig, trockener, dunkler Sherry plus entsprechender Holzanteil, gehackte geröstete Haselnüsse, plötzlich etwas Bratapfel.

Finish: Mittellang, warm, anfänglich Vanille mit würzigen Untertönen, dann Holz – trocken.

[mit Wasser]

Nase: Karamell wird deutlicher, leider auch die Acetonnote. Fruchtsüße nimmt zu, ebenso der Honig. Jetzt lässt sich auch der Duft von frischer Kamille und tropischen Früchten ausmachen, sparsam, aber distinkt.

Gaumen: Bitterfrisch, jetzt kein Eukalyptus mehr, sondern Menthol, Kamillentee (lange gezogen), eine Spur Anis, eine Messerspitze pulverisierter Ingwer.

Finish: Etwas länger, wirkt weniger massiv, die durchaus bitteren Kräuternoten wabern mäandernd noch einige Zeit in zarten Rauchwölkchen vor sich hin.

Fazit: Eine interessante Abhandlung zum Thema »Wie kombiniere ich einen klassischen Speyside *malt* mit einem Kräuterdigestif?«

Miguel Montfort