

DER FEINSCHMECKER-WHISKYTASTING



THE MANAGERS' CHOICE 2009

Serie: #4

Name: **Lagavulin**

Region: Islay

Destilliert: 1993

Abgefüllt: 2009

Alkohol: 54,7 Vol.-%

Fass: Bodega-Sherryfass, europäische Eiche

Flasche: #590/612

Verkostungsnotiz

Farbe: Helles Goldbraun

Nase: Warme, erdige bis krautige Noten, Rauch, klassische Karbolsäure (Dieterich'sche Rezeptur), kunstvolle Melange aus würzigem Tang und frischen Äpfeln (Cox, roter Boskoop), dazu ein Hauch (Sherry-)Süße.

Gaumen: Der Standardabfüllung so unähnlich nicht, Müslimalz, Schokolade mit einem nicht allzu hohen Kakaoanteil, ein Hauch in Salz eingelegte Zitrone bzw. Bergamotte und eine Spur Bärwurz- bis Enzianartiges – weit hinten in der Szenerie. Etwaige Sherrynoten halten sich eher bedeckt.

Finish: Recht lang, die Süße kommt etwas stärker zum Vorschein, Fruchtahnungen, dazu das Lagavulin-typische Medizinschränken, dann Holz.

[mit Wasser]

Nase: Erdnoten (jetzt tasächlich „nasser“), immer noch Äpfel, das Feuer am Strand glimmt nur noch leise, Phenolnoten und Tang jetzt später und deutlich kürzer.

Gaumen: Wasser, der große Gleichmacher! Bei Verdünnungsversuchen ist Vorsicht geboten. Stimmt das Mischungsverhältnis, verwandelt sich der Tang fast schon magisch in lebendiges Grün (balsamische Mentholnoten), Salzzitronen und -bergamotten schwächeln allerdings deutlich, Schokolade und Sherry befinden sich auf dem (mehr oder weniger geordneten) Rückzug, paradoxerweise dominiert jetzt eine gewisse Trockenheit.

Finish: Im Finish nun plötzlich Bitternoten, die vorher nicht auszumachen waren. Insgesamt weiterhin lang, doch weniger komplex.

Fazit: Eine interessante Lagavulin-Variante, keine Frage. Aber ...! So gut er auch gemacht zu sein scheint (und ist), so wenig zugänglich wirkt er im Vergleich zur Standardabfüllung. Weniger rund als der 12jährige, weniger auf der süßen Seite als die »distillery only«-Abfüllung und deutlich weniger komplex und prächtig als die in etwa ähnlich alten »Fes Ile«-Abfüllungen der letzten Jahre (insbesondere 2008). Mit Wasser: Bonjour Fadese!

Miguel Montfort