

DER FEINSCHMECKER-WHISKYTASTING



THE MANAGERS' CHOICE 2009

Serie: #3

Name: **Mannochemore**

Region: Speyside

Destilliert: 1998

Abgefüllt: 2009

Alkohol: 59,1 Vol.-%

Fass: Bodega-Sherryfass, europäische Eiche

Flasche: #451/588

Verkostungsnotiz

Farbe: Gold mit Bernsteinanteil

Nase: Anfangs verschlossen, sehr dicht, dann von allem etwas: Beerenfrüchte, dieselben dann im Früchtemüsli, Honig (die Bienenwachsvariante), weiße (?) Schokolade hin zur Vanille.

Gaumen: Fruchtfeuer: Zitrusbrand, der vorsichtig unter Porridge mit Fruchtsalat gehoben wurde, auch die Butter hat man nicht vergessen.

Finish: Warm und breit, Menthol und eine süße Coda mit zartem Rauch.

[mit Wasser]

Nase: Brioche mit Fruchtkompott

Gaumen: Clafutiartiger Hefekuchen (*custard on the side*) mit einer Zwitterfrucht belegt, die zwischen Kirsche und Stachelbeere, Apfel und Sanddorn changiert, dazu ein Hauch Minze – insgesamt feingliedriger.

Finish: Wärmend weich, duftig, die Süße womöglich noch intensiviert, tanninartige, zarterbe Noten (kandierte Orangenschale) und ein mildes Rauchpölsterchen.

Fazit: Ganz gleich, ob unverdünnt (prädestiniert zum *after dinner dram*) oder etwas niederprozentiger (mehr Blumen und Früchten) – die Balance von eichenholzinduzierter Vanille und frischen zitrischen Noten ist außerordentlich vollendet gelungen.

Miguel Montfort