



Stuart Nicol
Photography

INTER
Whisky

Der Autor hatte am Rande der Interwhisky 2012 Gelegenheit zu einem Gespräch mit **Rachel Barrie** über ihre bemerkenswerte Laufbahn in einer traditionellen Männerwelt.

Rachel Barrie

Master Blender von Bowmore, Auchentoshan und Glen Garioch.

Eine Begegnung mit der renommierten Whisky-Expertin

Text und Fotos von Ernst J. Scheiner

Ein Prädikatsexamen der University of Edinburgh in Chemie öffnete Rachel Barrie den fulminanten Weg in die schottische Whisky-Industrie. Doch beginnen wir in ihrer Heimat in Aberdeenshire im Nordosten Schottlands.

Kaum zwei Meilen von ihrem Geburtsort entfernt liegt die 1797 gegründete Whisky-Distillery **Glen Garioch** (gesprochen glen gie:ri). Die kleine Rachel spielte mit ihren Freundinnen im Schatten der Brennerei. In ihrer Umgebung duftete es nach gedarrtem Malz, Torfrauch und Alkohol. Die Großmutter ließ sie gerne an ihrem *wee dram of whisky* schnuppern, der in Oldmeldrum gebrannt wurde. Bereits zu dieser Zeit begeisterten Rachel die fruchtigen, an Apple Pie und Zimt erinnernden Aromen des damals nur in der Region bekannten Single Malts. Mit einem traditionellen *Hot Toddy* – ein Getränk aus heißer Milch, etwas Honig, Zucker, Zimt, Zitrone, Nelken und köstlichem Glen Garioch-Whisky – kurierte sie so manche Erkältung ihrer Enkelin. Da wundert es nicht, dass Rachel öfter eine Heiserkeit im Hals spürte. Ganz besonders liebte sie Omas Spezialität, ihren mit heimischem Whisky aromatisierten *Madeira Cake*.

Heute ist Rachel Barrie eine weltweit anerkannte Koryphäe in der Analyse und Begutachtung von Whiskies. Sie ist **die** Expertin für das Zusammenwirken von Eichenholz und Gerstenbrand. Die sympathische und charmante Schottin mit ihrem klangvollen Akzent wurde zur Schöpferin von weltbekannten Whiskies.

Die Anfänge

Ihre erste große Prüfung erlebte die examinierte Jung-Chemikerin 1991 als sie sich für eine Forschungsstelle beim renommierten *Scotch Whisky Research Institute* in Edinburgh bewarb. Sie musste den Inhalt von zwanzig Fläschchen nur mit ihrer Nase „errichten“: Eukalyptus, Eibe, Lavendel, Rauch, Kampfer, Buchenteer bis hin zur Vanille. Sie bestand diese Aroma-Prüfung der klassischen schottischen Whisky-Untertöne mit Bravour und wurde sogleich Mitglied eines Forscherteams um den legendären Whisky-Guru Dr. James Swan. Rachel war vom positiven Ergebnis selbst überrascht, da ihr bis dahin ihre olfaktorische Begabung, Aromen zu identifizieren und zu behalten gar nicht bewusst war.

In den folgenden Jahren entwickelte sie durch tägliches Training ihre „sensory data collection“ zur Perfektion. Sie näherte sich immer mehr den geheimnisvollen inneren Strukturen und Kompositionen des schottischen Whiskies.

„Kein Analyse-Instrument wird jemals den Geruchssinn einer Nase ersetzen“, meint denn auch die erfahrene Analytistin. Allerdings könne eine chemisch-technische Analyse des Whiskies mittels Gaschromatographen ein Hilfsinstrument zur Feststellung seines Profils sein: *„Das ist quasi ein Fingerabdruck des Whiskies, der mir bei der Einordnung seiner Qualität hilft.“* Dennoch blieben die Rezeptoren in der Nase ihr wichtigstes Hilfsmittel, denn nur sie können das Zusammenspiel von hunderten Aromaverbindungen in den Whiskies angemessen interpretieren.



„I have three amazing boys, a fantastic husband and the best job in the world – creating and tasting the finest spirits in the world every day of my working life (lucky me !)”



Die Stills in Auchtoshan, Bowmore und Glen Garioch

Ein ungeübter Mensch kann etwa 5.000 Gerüche identifizieren und unterscheiden. Durch gezieltes Training lässt sich die Trefferquote um bis zu 98% auf nahezu 10.000 erhöhen. Weitaus schwieriger gestaltet sich allerdings die namentliche Zuordnung von Gerüchen sowie ihre olfaktorische, semantische Speicherung im Gedächtnis. Rachel Barries Riechwahrnehmung und ihre Fähigkeit zur Speicherung der Aromen sind überdurchschnittlich ausgeprägt. Somit kann sie die zahlreichen Aroma-Ebenen und ihre jeweils prägenden Schlüsselaromen eines Single Malts sehr differenziert und treffend beschreiben.

„Ich probiere immer erst in Fass-Stärke, denn nach langjähriger Übung bin ich auch bei diesen starken Whiskies mittlerweile in der Lage die Aromen zu entdecken und zu differenzieren. Man spürt das Holz, den Reifegrad, die volle Intensität und Konzentration. Mit der Zugabe von etwas Wasser dringe ich zu den Destillationsprozessen und bis zum verwendeten Malz vor.“ Bei Unklarheiten und Zweifeln lässt sie den Whisky über Nacht stehen, um ihm am frühen Morgen mit ihrer „frischen“ Nase seine aromatischen Geheimnisse zu entlocken.

Am Forschungsinstitut durfte sie die Reifeprozesse von Whisky intensiv erforschen. Sie analysierte die verschiedenen auf der Welt wachsenden Eichenarten und untersuchte ihre reifende Wirkung auf das Gerstendestillat. Dabei ermittelte sie die Aroma-bestimmenden Faktoren des Holzes, die Wirkung des Lagerklimas und der Temperaturen, die idealen Fassformen und Fassgrößen: *„70% der Aromen kommen vom Fass, daher ist seine Holzqualität so entscheidend für die Reifung eines Whiskies.“* Nicht jeder Whisky reagiere gleich, so reiften die

Destillate der Speyside mit ihren schwefeligen Verbindungen länger als die der Lowlands. 12 Jahre und mehr seien dort üblich bis sie ihre Güte erreicht hätten.

Die Professionalisierung

Die im Labor erworbenen technisch-statistischen Forschungserträge schufen die beste Voraussetzung für einen Wechsel in die Praxis. Rachel Barrie war mit ihren wissenschaftlichen Kompetenzen zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Die angesehene *Northern Highland Distillery Glenmorangie* experimentierte Mitte der neunziger Jahre mit der weiteren Reifewirkung von Weinfässern auf Whiskies, die bereits vorher einige Zeit in Bourbon-Fässern gelegen hatten.

Ihre erste Aufgabe bei Glenmorangie war rein dokumentarischer Natur. Drei Jahre lang untersuchte sie in den direkt an der Nordsee liegenden Lagerhäusern mehr als 10 000 Whisky-Fässer und katalogisierte diese erstmals überhaupt nach Aromen und Geschmack. Diese Dokumentation der Fass-Profile war die Grundlage für Barries weitere Karriere als Blenderin. Zunächst erhielt sie die Aufgabe die weltweit beliebte zehnjährige Glenmorangie-Standardabfüllung zu verbessern. Mit ihrer analytischen Arbeitsweise beschritt sie völliges Neuland. Um 1997 waren Dokumentationen der „tasting notes“ in der Whisky-Industrie fast unbekannt: *„I was breaking walls“*, stellt Rachel Barrie im Nachhinein zufrieden fest.

Die junge Wissenschaftlerin war damit ursächlich verantwortlich für einige der schönsten und hochgelobten Whiskies der Brennerei **Glenmorangie** sowie der seit 1997 zum Konzern gehörenden Brennerei **Ardbeig** von der Hebrideninsel Islay (gesprochen: eila:). Mit ihren wissenschaftlichen Kenntnissen der Chemie, der technischen Destillationsabläufe, der Reifung und der chemischen Begutachtung von Aromen war Rachel Barrie eine Idealbesetzung. Ihre Arbeit wirkte sich qualitätssteigernd auf die Herstellung der Gerstenbrände beider Brennereien aus.

„Ich war etwas vollkommen Neues in der Whisky-Industrie, die erste Frau mit diesem Aufgabenspektrum und Ausbildungsprofil. Einerseits war es gut, doch andererseits war der Praxiseinstieg für mich eine sehr große Herausforderung in dieser von Männern dominierten Whisky-Welt. Ich musste sehr, sehr hart arbeiten. Ich musste mit Qualität überzeugen. Ein hohes Maß an Durchsetzungsvermögen und Zielstrebigkeit waren gefordert. Mein technisch-chemisch-ana-




lytischer Ansatz war absolut neu – ich musste mit Leistung überzeugen, denn jeder schaute auf mich.“

Mit ihrer Kompetenz und Ausdauer optimierte die zierliche Schottin die technischen Prozesse der Gärung, der Destillation, der Reifung und der Produktentwicklung. Die ideale Vereinigung von Theorie und Praxis führten zu einer nachhaltigen Verbesserung der Qualitätsstandards der Destillate: *„Ich wollte eine neue dauerhafte Beständigkeit der Produkte und erreichte dies durch die Einführung innovativer Methoden des Quality Managements, die von der Auswahl der Gerste bis hin zur Abfüllung wirkten.“*


Der große Erfolg

Die passionierte Motorradfahrerin kreierte nach ihrem Mutterschaftsurlaub im Jahre 2000 einen zehnjährigen *Ardbeig Single Malt* und begründete mit ihrem *Vatting* – ein Verschnitt von Fässern einer Jahrgangsstufe aus Destillaten nur einer Brennerei – den explosionsartig einsetzenden Welterfolg der aus „Ruinen“ wiederauferstandenen Islay-Brennerei. Ardbeig war von 1981 bis 1989 und von 1996 bis 1997 geschlossen und in einem erbärmlichen Zustand.

Weitere emotionale Highlights ihrer Karriere waren *Glenmorangies Signet*, eine Komposition aus über dreißigjährigen Whiskies, die in den siebziger Jahren noch aus dem eigenen, selbsthergestellten *floor malt* – Tennenmalz – destilliert wurden, sowie der



Torfrauch von Laggan
Moss macht das
Bowmore-Malz rauchig



Erfahrung entscheidet
über Qualität

rauchige, alkoholstarke *Ardbeig Corryvreckan* (57,1 vol. %). Absolut neue Welten für Whisky-Liebhaber erschloss Barrie 2009 mit der Abfüllung eines sehr stark getorften *Ardbeig Supernova* (mit 100ppm Rauchanteilen). Alle von ihr maßgeblich gestalteten Produkte wurden von der Kritik mit großem Lob überhäuft. Das renommierte britische *Whisky Magazine* kürte den *Corryvreckan* 2010 zum *World's Best Single Malt Whisky* und der Whisky-Papst Jim Murray ernannte den *Supernova* ebenfalls 2010 in seiner *Whisky Bible* zum besten schottischen Whisky.

Nach gut 60.000 Fass-Proben wurde **Rachel Barrie 2003 als erste Frau** überhaupt in der schottischen und weltweiten Whisky-Geschichte zur **Master Blenderin** ernannt. Dies war die öffentliche Anerkennung ihrer großartigen Erfolge.

Die neue Herausforderung

Ende 2011 überraschte die Nachricht von Rachel Barries Wechsel zu *Morrison Bowmore Distillers Ltd.* (MBD) die Whisky-Welt. Eigentlich ist ein solcher Wechsel einer zentralen kreativen Persönlichkeit von einer Brennerei zur anderen in der eher konservativen schottischen Whisky-Industrie die große Ausnahme: „Nach sechzehnjähriger engagierter Tätig-

keit bei *Glenmorangie* und *Ardbeig* war es Zeit für neue Herausforderungen, neue Aufgaben und attraktive Perspektiven“, erklärt sie ihre Motivation. Als alleinige Master Blenderin der Lowland-Distillery **Auchentoshan**, der Islay-Distillery **Bowmore** und der Highland-Distillery **Glen Garioch** eröffneten sich neue Freiheiten und Gestaltungsmöglichkeiten.

Andrew Rankin, Produktionsdirektor und damaliger Chief-Blender bei MBD, wollte in seinem Brennereiverbund Neues schaffen und beauftragte Headhunter mit der Suche nach einem innovativen Blender und/oder Produktentwickler. Mehrere Kandidatinnen und Kandidaten wurden erfolglos gesichtet und schließlich kam der Zufall zu Hilfe. Rachel Barrie hatte ihr Kompetenzprofil kurze Zeit zuvor in das professionelle Netzwerk *LinkedIn* gestellt. Erste vorsichtige Kontakte wurden geknüpft. Rankin zweifelte zunächst am Erfolg der Abwerbung. Er konnte sich nicht vorstellen, dass die erfolgreiche Whisky-Expertin seinem Mitkonkurrenten nach ihrer langen Betriebszugehörigkeit den Rücken kehren würde. Wider Erwarten nahm seine Wunschkandidatin das erste Gesprächsangebot tatsächlich an. Wenige Tage später war der Handel perfekt. Im Dezember 2011 wechselte Barrie zur *Morrison Bowmore Distillers Ltd.*, die zum japanischen Getränkekonzern *Suntory* gehört.


„Mich reizten die neue leitende Funktion der Produktentwicklung und -herstellung, die damit verbundenen neuen Freiheiten, die größere Verantwortung sowie die drei Ausnahmebrennereien“, begründet sie ihre spontane Entscheidung: „For me Bowmore is the most complex whisky I have ever tasted.“ Die älteste Islay-Distillery habe ohnehin für sie als Highlanderin stets eine große Faszination ausgestrahlt. Sie liebe gerade die charaktervolle Komplexität und Ausgewogenheit dieser Whiskies. Bowmore sei für sie eine selbstbewusste, stolze Brennerei mit einem hohen Qualitätsprofil: „Ich fühlte mich schon immer von ihren Produkten angezogen“, erläutert Rachel ihre unvermutete Entscheidung. Absolut neues Terrain sei für sie allerdings Auchentoshan, denn sie habe bisher noch nie mit einem dreifach-gebrannten Whisky gearbeitet. Mit Glen Garioch kehrte die Mutter von drei Söhnen sogar zu den Wurzeln ihrer Kindheit zurück: „It feels like going home.“ *Madeira Cakes* und *Hot Toddlies* schufen wahrlich eine lebenslange empathische Bindung: „My heart and soul belong to the Garioch.“

Informationen

www.auchentoshan.com
www.bowmore.com
www.glenarioch.com
www.whisky-distilleries.net bietet fotografische Besichtigungen der Destillieren vom Desktop aus

Bezugsquellen

www.campari-deutschland.de (deutscher Importeur)
www.scoma.de
www.whiskyworld.de
www.irish-shop.de

 irish-shop.de

Der Alltag

In nunmehr 21 Jahren hat die Whisky-Expertin mehr als 120.000 Fassproben von mehr als achtzig schottischen Brennereien mit ihren Augen, ihrer Nase und ihrer Zunge analysiert sowie dokumentiert: „Es ist ein harter, harter Job, denn jedes Jahr begutachte ich rund 5.000 Fässer, eben ein harter Traumjob! Für mich ist es immer wieder eine neue große Herausforderung. Wir arbeiten mit der Natur – Whisky ist ein natürliches Produkt aus gemälzter Gerste, Wasser und Hefe mit einer unglaublich breiten Vielfalt von Aromen und unterschiedlichen Geschmacksnuancen.“

Ihr Arbeitstag beginnt für schottische Verhältnisse sehr früh um 7.30 Uhr im MDB-Labor in Glasgow. Auf der Agenda steht eine kurze Teambesprechung zu Arbeitsabläufen, Produktionsproblemen und Qualitätssicherung. Gegen neun Uhr zieht sie sich zu ihrer Nosing-Klausur zurück. Mit voller Konzentration analysiert, typisiert, kontrolliert, dokumentiert sie Proben, darunter *new makes* – frische Destillate – der Brennereien, Fass-Proben für neue Whiskies und Sonderabfüllungen. Um ihren optimalen Riechsin zu erhalten, trinkt sie keinen Kaffee, meidet Zwiebeln, Knoblauch oder auch kosmetische Stoffe wie Parfum, die ihr Wahrnehmungspotential beeinträchtigen oder überlagern können.

Einen Großteil ihrer Arbeitszeit beanspruchen Aspekte des Qualitätsmanagements, z.B. die Auswahl der Gerste, die Kontrolle des gedarrten Bowmore-Malzes, die Optimierung der Destillation, die Fassauswahl und die Interpretation von chemisch-analyti-

schen Kontrollen. Ablenkung von der Laborarbeit verschaffen Pressegespräche, Mitarbeiterschulungen und PR-Reisen. Erst am Abend gegen 18.30 Uhr findet sie sich nach 90 Minuten Fahrtzeit wieder bei ihrer Familie in Edinburg ein.

Angesichts dieser intensiven Arbeitsbelastung ist es kein Wunder, dass die dreifache Mutter Wert darauf legt, sich in jeder freien Minute und an den Wochenenden um ihre „boys“ und ihren Ehemann zu kümmern. Bei Rugby, Radfahren und Wandern sowie dem gemeinsamen Musizieren findet die Familie Erholung und Entspannung. Rachel Barrie liebt Gartenarbeit, Kochen und klassische Musik. Ob sie bei ihren 6 bis 13jährigen Jungs die Zahnschmerzen ebenfalls mit etwas auf den schmerzenden Zahn getupften *Glen Garioch-home dram* lindert, wie es in ihrer Familie früher üblich war?

Bei der schwierigen Aufgabe Beruf und Familie zu vereinen kann sich die passionierte Master Blenderin auf die Unterstützung ihres Mannes verlassen. Beide teilen sich diese Verantwortung. Das Ehepaar pflegt ein ungewöhnliches Hobby. In ihrer Freizeit restaurieren sie alte Motorräder und nehmen mit der seltenen 1911 Triumph TT Roadster sowie den beiden Royal Enfields von 1925 und 1927 sogar an Oldtimer-Wettbewerben teil.

Rachel Barrie ist das weltbekannte Aushängeschild von Auchentoshan, Bowmore und Glen Garioch und damit als prominente Werbeträgerin ihrer Produkte auf internationalen Whiskymessen eine sehr gerne gesehene Whisky-Botschafterin. So schön diese PR-Reisen auch seien, sollen sie dennoch auf ein Minimum beschränkt bleiben, denn *„Whisky and my family must come first.“*

Die Ziele

Das Blenden eines Whiskys ist eine große Kunst. Es ist in der Tat eine außergewöhnliche Leistung, die erst nach Jahren intensiver Erfahrung zu meistern ist. Fünfzehn bis zu fünfzig verschiedene *Single Malt*



Islays älteste Brennerei liegt direkt am Meer.

und *Grain-Whiskies* werden zu einem Blended Whisky verschnitten oder besser gesagt, arrangiert und komponiert. Die Kunst des Master Blenders besteht darin jede neue Charge eines Blends in ihren Aromen und Geschmäckern genau so auszurichten wie die vorherige Abfüllung, damit die Verbraucher keinen Unterschied in der Qualität feststellen können: *„Sie möchten ja immer das gleiche Produkt.“*

Rezepturen helfen, sie sind eine erste Orientierung, aber es ist die Begabung des Blenders aus hunderterten von Fässern genau jene herauszupicken, die sich in das Aromen- und Geschmacksprofil des zu erneut zu schaffenden Blends harmonisch einfügen. Gleiches wird gefordert, wenn eine Brennerei-Abfüllung erneut aufgelegt oder weitere Varianten kreiert werden sollen. Hierbei müssen die Fass-Qualitäten beim *Vatting* derart kunstvoll zusammengefügt werden, dass ein *Auchentoshan Classic* so schmeckt wie sein Vorgänger. Dazu wählt Barrie aus dem für Außenstehende unüberschaubaren Fasslager genau jene Fässer verschiedener Produktionsjahrgänge aus, die in der richtigen Mischung dem Aromen- und Geschmacksprofil ihres Auchentochans entsprechen.

„Meine 'sensory data base', meine Notizen, helfen mir bei der Lösung dieser Aufgabe, denn jeder Whisky eines Fasses schmeckt und riecht einfach andersartig“, erläutert die Produktentwicklerin. Viele Faktoren beeinflussten die Qualität ihres Whiskys. Da seien das Gerstenmalz, die Hefe, die Gärzeiten, die Form der kupfernen Brennblasen, das Eichenholz, die Fassgröße wie auch die Art und der



Arthur und Bill – Teamgeist bei Glen Garioch

Ort seiner Lagerung oder das Klima. Ein Whisky, der beispielsweise in Fässern, in denen vorher Bourbon reifte, ausgebaut wer-

de, habe Aromen von Kokosnuss, Banane und Vanille, während derjenige, der in spanischen Sherry-Fässern reife, dominierende Aromen von Dörrobst, Feigen und Nüssen aufweise.

Spannende Entdeckungsreisen erwarteten sie in den Lagerhäusern von Auchentoshan, Bowmore und Glen Garioch, wo sie neue Fass-Profile aufspüre, um mit diesen neue Whiskies zu schaffen: *„Es schlummern dort so viele Geheimnisse – es gilt, ihre Aroma-Profile zu entschlüsseln und diese gezielt langfristig zur Verbesserung der Produkte einzusetzen.“* Mehr als fünfundzwanzig neue Whiskies hat die Master Blenderin bereits 2012 als Erträge ihrer Spurensuche entwickelt, darunter Auchentoshans *Springwood*, Bowmores *Feis Ile 2012 Bottlings* oder Glen Gariochs *1995 Vintage* in Fassstärke.

„Whisky ist nicht nur mein Hobby, sondern meine ganze Passion. Neue Whiskies zu kreieren, das macht meinen Job für mich zum Besten in der Welt“, schwärmt Rachel Barrie, *„es ist eine spannende Herausforderung wundervolle Whiskies für den Weltmarkt zu komponieren.“*



Aus der Feder von
irland-journal-Menschen

Zum Autor:

Ernst J. Scheiner ist ehemaliger Leiter der VHS im WBZ Ingelheim und Herausgeber der Webseite **The Gateway to Distilleries: www.whisky-distilleries.net**. Als unabhängiger Whisk(e)y-Botschafter führt er seit 30 Jahren Tasting-Kollegs und kulturpolitische Studienreisen für Einrichtungen der Erwachsenenbildung sowie für das EBZ Irland durch.
Kontakt: info@whisky-distilleries.net

Auchentoshan Bordeaux Cask Matured
11 Jahre, 58% vol., Lowland Single Malt,
dreifach destilliert

Farbe: dunkles Mahogany mit rötlichem Schimmer, sehr ansprechend, erinnert an Rotwein

Aromen: fruchtiger voller Körper, mit schwarzen Johannisbeeren, Noten reifer Erdbeeren, angenehm fruchtiges, sehr harmonisches, sauberes, ausbalanciertes Profil

Geschmack: kräftig, vollmundig, malzig, nussig, an Mandeln und Walnüsse erinnernd mit feiner delikater Würze von den Tanninen. Etwas cremig-ölig auf der Zunge, weich, etwas Karamell und Honig.

Nachklang: sehr lang anhaltende fruchtige Aromen, Karamellgeschmack und Honig gepaart mit intensiven Vanille- und Zimttönen. Mit Anflügen von reifen Orangen.

Info: Er reifte für elf Jahre in nur leicht getoasteten Barrique Fässern aus französischer

Eiche (225 Liter) in denen vorher ein Saint Julien ausgebaut wurde, einer der berühmtesten Rotweine des Bordeaux. Limitierte Auflage, nicht kühlgefiltert und gefärbt. Eine absolute Rarität – sehr elegante, ausdruckstarke, vielschichtige Whisky-Komposition von Rachel Barrie. Preis: ca. 50,- Euro



Auchentoshan Valinch 2012
ohne Altersangabe, 57,2% vol.,
Lowland Single Malt, dreifach destilliert

Farbe: helles Stroh, Weißwein

Aromen: frisch, jung, Zitrus, fruchtig, Getreide, nach einiger Zeit im Glas duften Rosinen

Geschmack: angenehm süß, etwas pfeffrig, ähnlich frisch geschnittenem Ingwer, leicht cremig und kräftig

Nachklang: Anflüge von Vanillesoße mit etwas Orangenmarmelade, lang anhaltendes Mundgefühl

Info: Valinch ist der Name der kupfernen Pipette mit deren Hilfe man den Whisky aus einem Fass hebt. Reifte in Bourbon-Fässern, nicht kühlgefiltert und nicht gefärbt, obwohl dies nicht auf dem Etikett steht. Die limitierte zweite *small batch* Abfüllung, weltweit 2000 Cases (von jeweils 9 Litern), er-



schien im Dezember 2012. Es ist eine günstige *Auchentoshan Classic* Abfüllung in Fass-Stärke, die von Rachel Barrie verantwortet wurde und eine große Freude bereitet. Preis: ca. 40,- Euro

Bowmore
12 Jahre, 40% vol., Islay Single
Malt, zweifach destilliert

Farbe: Bernstein, gefärbt

Aromen: leichter angenehmer Rauch, Honig, Vanille, Orangen, fruchtig, sehr duftend

Geschmack: geschmeidig, würzig, pfeffrig und salzig, Malz und Karamell, umschmeichelnder Rauch und süß

Nachklang: lang anhaltend, malzig mit etwas Süße und einer guten Spur von Rauch sowie Honig

Info: Islay, wie es sein sollte, aber leider gefärbt. Ein harmonisches, komplexes Whisky-Bonbon, das in Bourbon- und Sherry-Fässern heranreife, kein Wunder, dass er zu den beliebtesten Islay Whiskies nicht nur in Deutschland zählt. Rachel Barrie: „For me Bowmore is the most magical whisky with adding water. I tasted all whiskies from all over Scotland. It's such a ‚chameleon‘ because it changes so often.“ Preis: ca. 30,- Euro



Bowmore Tempest Batch No. 4
10 Jahre, 55,1% vol., Islay Single
Malt, zweifach destilliert

Farbe: leuchtendes Gold

Aromen: einschmeichelnder Rauch, Zitrus, Bitterorange, Vanille, Malz, etwas Gerste und frisch

Geschmack: leicht süß, wunderbare Würze verbunden mit Vanille, ein wenig Rauch und Gras

Nachklang: lang anhaltend, etwas salzig und würzig mit Orangenaromen, angenehm rauchig

Info: Neue limitierte Ausgabe eines komplexen Islay-Malts in Fass-Stärke, der wahre Geschmacksstürme entfaltet: „...another one of my babies.“ 10 Jahre reifte er auf Islay in first-fill Bourbon Fässern, nur rund 12.000 Flaschen wurden nicht kühlgefiltert abgefüllt. Das Gerstenmalz kam von den eigenen *floor maltings*. Rachel Barrie: „Bowmore, das ist für mich



Komplexität, denn in ihm schlummern 150 Aroma-Verbindungen, von einschmeichelndem Rauch bis hin zu Zitrone, Honig, Orangen und Gewürzen.“ Preis: ca. 47,- Euro.

Glen Garioch 1797 Founder's Reserve
48% vol., Highland Single
Malt, zweifach destilliert

Farbe: Bernstein

Aromen: Vanille, Karamell, Äpfel, Birnen, etwas Zitrus, frisch und sehr fruchtig. Ein Früchtekorb!

Geschmack: süß mit viel Vanille, Fruchtnoten von Äpfeln, Birnen und Zitrus, würzig bis pfeffrig, erinnert an Ingwer, geschmeidig

Nachklang: pfeffrige Noten vermischen sich mit einer wohlthuenden Süße von Honig, füllt den Mundraum nachhaltig aus, angenehm weich

Info: Ohne Altersangabe, der Whisky reifte in Bourbon-Fässern, wurde nicht-kühlgefiltert, aber mit Zuckercouleur gefärbt. Die neuen Glen Garioch-Whiskies zählen zu den absoluten „Geheimtipps“. Ein empfehlenswerter und überraschend guter Whisky, nicht nur für Einsteiger. Preis: ca. 37,- Euro.



Glen Garioch
12 Jahre, 48% vol., Highland
Single Malt, zweifach destil-
liert

Farbe: heller Bernstein

Aromen: fruchtig, frisch, exotische Früchte, dezent blumig, anfangs Noten von flüchtigem Alkohol

Geschmack: geschmeidig, cremig, pfeffrig, leichte Süße, Früchtekorb

Nachklang: Entwickelt eine Ingwerartige, nachhaltige Würze, Honig, aber sanft

Info: ein Vatting aus Bourbon- und Sherry-Fässern, der höhere Alkohol entfaltet mehr Aromen, weitaus mehr Körper und Charakter als die ehemalige alte achtjährige Abfüllung. Preis: ca. 38,- Euro

