

Tomatin Cuatro ist eine einzigartige limitierte Auflage von 4 verschiedenen Sherry Finishes: Fino – Manzanilla - Oloroso - Pedro Ximenez

Fino

Er reift unter einer dicken Florschicht ohne oxidativen Einfluss. Es ist ein heller, strohgelber, trockener Sherry, der zwischen drei und zehn Jahre in der [Solera](#) verbracht hat, mit einem Alkoholgehalt von meist 15 und bis zu 18 Prozent. Ein Fino („der Feine“) ist die Vorstufe für die zwei Sherry-Varianten Amontillado und Palo Cortado. Er sollte gekühlt getrunken werden (etwa 5-7 °C) und eignet sich hervorragend als Aperitif, aber auch zum Essen.^[4]

Manzanilla

[Manzanilla](#) ist eine besondere Art des Fino, die aus dem Hafenort [Sanlúcar de Barrameda](#) stammt. Diese Fino-Variante reift ebenfalls unter Flor und stammt ausschließlich aus dem Gebiet Sanlúcar de Barrameda. Aufgrund der hier vorherrschenden Atlantikwinde hat der Wein einen typischen, leicht salzigen und oft zartbitteren Geschmack. Der Alkoholgehalt beträgt in der Regel 15 Prozent oder leicht darüber. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 5-7 °C.

Oloroso

Ein Oloroso entsteht ohne Florschicht unter oxidativem Einfluss. Vom Aroma her ist ein Oloroso kräftiger als ein Fino und in der Regel komplexer als ein Amontillado. Grundsätzlich ist er trocken, bernstein- bis mahagonifarben mit einem duftigen Nussaroma (oloroso = duftend). Der Alkoholgehalt eines Oloroso beträgt zwischen 17 und 20 % vol. Neben der trockenen Variante gibt es auch nachgesüßte Sorten. Die optimale Trinktemperatur liegt hier ebenfalls bei etwa 12-16 °C, je nach Alter und Süße.^[6]

Pedro Ximénez

Die im Sherrydreieck nur noch selten angebaute, vermutlich von einem Deutschen namens Peter Siemens eingeführte Weißweintraupe *Pedro Ximénes*, die der Legende nach nach der spanischen Verballhornung seines Namens benannt wurde, ist die Basis des gleichnamigen Sherry [Pedro Ximénez](#). In Jerez wird daraus meistens ein recht üppiger süßer Sherry mit etwa 17 Prozent Alkohol und einem stark rosinenartigen Aroma hergestellt. De facto stammt mittlerweile jedoch die Mehrzahl der Trauben aus [Montilla-Moriles](#), wo die Rebe auf weniger kalkhaltigen Böden besser gedeiht. Pedro Ximénez, oder P.X., dient außerdem zum Aufsüßen von ursprünglich trockenen Amontillados und Olorosos zu Mediums oder Creams. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10-14 °C.^[11]

Neben den klassischen [Ex-Bourbonfässer](#) liegen heute vor allem Ex-Sherryfässer hoch im Kurs für die Lagerung von [Single Malt Whisky](#). Denn Sherryfässer sorgen für süß-fruchtige und nussig-trockene Aromen. Die gebrauchten Sherryfässer aus Spanien, meist sogenannte „(Sherry-)Butts“, haben ein Fassungsvermögen von 500 Litern. Sie sind also rund doppelt so groß wie die schottische Standardgröße der Whiskyfässer, dem Hogshead. Allerdings gibt es auch Sherryfässer in Hogsheadgröße. Sie wurden gerade in der Vergangenheit aus europäischer Eiche gebaut. Diese unterteilt sich in Stiel- und Traubeneiche. Vor allem die Stieleiche findet sich in Spanien. Ihr Wuchs ist langsam und unregelmäßig. Sie enthält einen

wesentlich höheren Anteil an Tanninen als Ihr amerikanischer Cousin, die Weißeiche. Tannine sorgen für die dunkle Farbe, die Trockenheit und den markanten Duft der Weine und Brände. Heute werden allerdings viele Sherryfässer der Wirtschaftlichkeit und des Geschmacks wegen aus amerikanischer Weißeiche hergestellt. Denn ihr Wachstum ist deutlich schneller als das der europäischen Sorten und vermittelt mehr Karamell- und Vanillenoten an den Fassinhalt. Dieser Stil ist derzeit sehr gefragt. Dadurch verändert sich allerdings auch Aussehen und Geschmack der jüngeren Sherrys.

Fazit: Sherryfass ist nicht gleich Sherryfass. Neben dem verwendeten Eichenholz kommt es noch darauf an welcher Sherry darin gelagert wurde. Im Laufe der Lagerzeit können bis zu 10 Liter Sherry aus der Fasswand in den Whisky wandern. Sherry ist ein andalusischer Likörwein, der aus Rebsorten wie Palomino, Moscatel oder Pedro Ximenez gewonnen wird. Es gibt unterschiedliche Varianten wie Fino, Amontillado, Manzanilla, Oloroso und Pedro Ximenez (kurz PX). Alle zeichnen sich durch ein etwas anderes Geschmacks- und Farbprofil aus.

So sorgt PX für einen intensiven Bernsteinfarbton und schwere Siruparomen sowie Rosinennoten. Oloroso sorgt indes für einen kräftigen Rotstich und intensive Nussaromen sowie einen voluminösen Körper und fruchtigen Duft. Amontillado erinnert mit seinem süß-säuerlichen Geschmack an Pflaumen, er ist trocken und nussig und verursacht einen satten Bernsteinton. Fino findet sich sehr selten, da er sehr hell im Aussehen ist, sodass er nicht so spektakuläre Farbnuancen an den Whisky abgibt. Darüber hinaus zählt der Fino zu den besten Sherrys und dementsprechend sind die Fässer im Ankauf teurer. Er zeichnet sich durch Trockenheit und ein leichtes Mandelaroma aus. Wenn Sie Sherry ausprobieren möchten, dann sollten Sie zu einem gut gekühlten Fino greifen. Manzanilla ist wahrscheinlich die trockenste Sherryvariante, ist auch hell im Aussehen und ähnelt sehr dem Fino allerdings mit maritimen Einschlag, was der Lagerung in Meeresnähe zu verdanken ist.

Sherryfässer erfreuen sich so großer Beliebtheit, da sie (im Vergleich zu [Ex-Bourbonfässern](#)) sehr viele Gerb- und Aromastoffe an den Whisky abgeben. Sherry hat nämlich einen wesentlich geringeren Alkoholgehalt als beispielsweise Bourbon. Alkohol dient den Aromen als Trägerstoff, sodass der Sherry noch nicht so viele Aromen aus dem Holz absorbiert hat und das Fass umso mehr Aromen an den Whisky abgeben kann. Daher haben Whiskys aus ehemaligen Sherryfässern auch nach kürzerer Reifung oder auch ein Finishing bereits intensive Sherrynoten, die süß-fruchtig und nussig-trocken sind. Je nach Ausprägung des Sherry, Befüllung (1st Fill oder Refill) und Lagerdauer fällt der Einfluss also leicht bis intensiv aus.

Nach einer Reifezeit von über neun Jahren in traditionellen amerikanischen Eichenfässern, durften die Tomatin Single Malts dann noch jeweils für über 3 Jahre in den 4 verschiedenen Sherryfässern (Fino – Manzanilla - Oloroso - Pedro Ximenez) zu Ende reifen.

Distilled: 15. 01. 2002 | Finish im jeweiligen First Fill Sherry Fass: ab 29. 06. 2011 | Gebottelt: 20. 08. 2014

Von jedem Finish wurden weltweit nur 1.500 Flaschen abgefüllt. Deutschland hat davon je nur 200 Flaschen bekommen.

Tomatin Cuatro PX Finish

Aroma: Getrocknete Pflaumen, Datteln, Feigen und Aprikosen, gebrannte Mandeln, Würze.

Geschmack: Voll und kräftig, pfeffrige Würze, fruchtige Sherrynoten.

Abgang: Lang und würzig mit Noten von Ingwer.

Mit dem schönen Schreibfehler **PERDO** Ximenez auf der rückseitigen Flasche

Tomatin Cuatro Fino Finish

Aroma: Fruchtig, frisch - Limette und grüne Äpfel, Orange, Birne, Kokos. Nüsse und Marzipan.

Geschmack: Pikant, Würzig, Angenehm trocken.

Abgang: Lang, hintergründig.

Tomatin Cuatro Manzanilla Finish

Aroma: Frisches Heu, Zuckerwatte, Trockenfrüchte, Datteln, Birnen & Limette.

Geschmack: Ölig, Oliven, Zitrone, Pfeffer und Haselnüsse

Abgang: Lang anhalten, Voll, Ölig

Tomatin Cuatro Oloroso Finish

Aroma: Fruchtkuchen, Sahne-Bonbons, Orange, Malz

Geschmack: Holz, Schokolade, Kaffee, Fruchtigkeit und Bitterkeit wie bei britischer Orangenmarmelade

Abgang: Kräftig, intensiv, dominant

Fakten

Herkunftsland: Schottland

Typ: [Single Malt](#) Whisky

Whiskyregion: Highland

Brennerei/Marke: [Tomatin](#)

Abfüller: Eigentümer-Abfüllung

Alter: 12 Jahre

Rauchigkeit: Nicht rauchig

Kühlfilterung: Nicht kühlgefiltert



Teeling Single Grain /2015

Sorte: Single Grain Whiskey

Aroma: Leicht süß mit Gewürzen und Früchten.

Geschmack: Anfangs starke Gewürzaromen. Rote Beeren, Trauben und trockene Tannine.

Abgang: Trocken mit Eiche und Gewürzen.

Fasstyp: Finish in Weinfässern

1782 eröffnete Walter Teeling seine Brennerei in Dublin und wurde zur treibenden Kraft der irischen Whisky-Industrie. Durch das Brennereisterben in Irland musste auch diese Destillerie schließen. Seit 2015 wird in der Brennerei in Dublin wieder gebrannt, der jetzige Whiskey stammt noch von der Brennerei Cooley.



Single Grain Scotch Whisky, im Unterschied zum **Single Malt** ist der Zusatz von anderem Getreide zum Gerstenmalz zulässig, ebenso können Coffey Stills verwendet werden.

Obschon jeder Whisky aus einer Getreidemaische destilliert wird und somit eigentlich ein Grain ist, ist die Bezeichnung doch für eine bestimmte, klar definierte Whiskysorte reserviert. Während ein *Malt* aus reinem Gerstenmalz gemacht und in kupfernen *pot stills* zwei oder dreimal destilliert werden muß, während ein amerikanischer Straight Bourbon aus einer Maische mit mindestens 51% Mais, ein Straight Rye aus mindestens 51% Roggen in der Maische bestehen müssen, während ein klassischer Irish aus gemälzter und ungemälzter Gerste besteht, die wiederum in *pot stills* gebrannt werden, kann für den Grain jedes beliebige Getreide verwendet werden. Tatsächlich richtet sich die Zusammensetzung der Maische nicht nach irgendwelchen gesetzlichen Vorschriften, sondern nach dem Markt, d.h.

es wird das Getreide genommen, das gerade am billigsten zu kaufen ist.

Doch es gibt noch ein zweites Kriterium: Die Methode der Destillation.

Grain wird nicht in den klassischen birnen- oder zwiebförmigen Brennblasen zum Whisky, sondern durch das kontinuierliche Brennen in patent stills, die oft auch nach einem ihrer Erfinder als Coffey stills bezeichnet werden. Aeneas Coffey und, unabhängig von ihm, Robert Stein entwickelten in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts ein neues Verfahren, bei dem die hauptsächlich aus Wasser und Alkohol bestehende *wash* nicht durch Erhitzen und Kondensieren destilliert wurde. Vielmehr >>entkleidet<< bei ihrer Methode heißer Dampf, der von unten in einen säulenförmigen Brennapparat eingeführt wird, die von oben kalt eingeleitete *wash* von Alkohol. Während mit den *pot stills* immer nur partienweisen gearbeitet werden kann, können die column oder continuos stills ohne Unterbrechung beschickt werden. Das dabei gegenüber der traditionellen, ursprünglichen Methode erhebliche Kostenvorteile zu erzielen sind, liegt auf der Hand. Sie machen den Grain, der schon vom billigeren Ausgangsprodukt profitiert hat, noch einmal billiger. Zudem läßt sich so ein höheres Arbeitsvolumen erreichen, das Destillat ist sehr rein, wenn auch etwas geschacks- und aromenarm.

Es ist nicht übertrieben zu behaupten, das die Erfindung Coffeys und Steins die Whiskywelt revolutioniert hat. Sie ermöglicht die Herstellung von gutem, aber billigem Whisky in großen Mengen. Tatsächlich spielte der Grain zunächst eine große Rolle, um preisgünstigen Whisky von Schottland nach England zu liefern. Aber wie wertvoll die Erfindung des neuen Whiskytyps war, erwies sich wenige Jahrzehnte später, als es Pionieren wie Usher gelang, aus einer Mischung von *Malts* und Grain einen wiederum neuen Whiskytyp zu kreieren, den *Blend*. Er hat den Vorteil, das er mit großer Konsistenz wiederholbar ist, also nach einer festen Formel immer wieder neu gemischt werden kann - die Voraussetzung für die Entstehung eines identifizierbaren Markengetränkes. Er hat als Scotch seit der Mitte des letzten Jahrhunderts zunächst Großbritannien erobert (wobei ihm die Reblauskatastrophe in Frankreich half, die den Engländern ihren bis dahin bevorzugten Brandy nahm) und dann den Rest der Welt. Er hat die Grundlage für das Entstehen eines bedeutenden Wirtschaftszweiges gelegt, der immer noch dem Staat große Steuereinnahmen beschert. Er trug entscheidend dazu bei, das der originale Whisky, der Malt, in Vergessenheit geriet und daß, bis vor wenigen Jahren, der hauptsächlich aus Grain bestehende Blend das Synonym für schottischen Whisky war.

Als Single Grain hatte die neue Sorte lange nur eine sehr beschränkte Bedeutung. Einzig der aus der Cameronbridge Distillery stammende Cameron Brig war auf dem Markt, ehe zunächst Invergordon einen gleichnamigen Single Grain verkauften. Erst William Grant & Sons bemühten sich mit ihrem Black Barrel darum, einen Grain weltweit anzubieten.

Produktbeschreibung "Bruichladdich Sherry Edition 2: Pedro Ximénez 1992/2009 46%vol. 0,7l"

Seit der Wiedereröffnung von Bruichladdich durch den unabhängigen Abfüller Murray McDavid im Jahr 2000 - und vor allem unter der Leitung von Jim McEwan, erstrahlt die Destillerie und ihr Whisky in einem Glanz wie nie zuvor.

Jim McEwan - geboren auf Islay und früher Brennmeister bei Bowmore - vollzog eine Rückbesinnung auf das Ursprüngliche und Natürliche beim Herstellen des schottischen Whiskys.

Aus diesem Grund sind auch alle Abfüllungen von Bruichladdich nicht kühlgefiltert und ohne Farbstoffe.

Sherry Edition Series_2: Pedro Ximénez

Zunächst reifte dieser Malt in Bourbon-Fässern, ein Finishing erhielt er in spanischen Pedro Ximénez-Sherry Fässern.

Das Ergebnis ist fast dunkelroter Malt mit ausgeprägten beerigen Aromen dunkler Waldfrüchte und die herrliche Süße des dunkelsten spanischen Sherrys - Pedro Ximénez!

Limitierte Auflage von 6.000 Flaschen mit Einzelnummerierung!



	Teeling Single Grain 2015	Tomatin Fino	Tomatin Manzanilla	Tomatin Oloroso	Tomatin PX	Bruichladdich Sherry Edition 2 PX
Dieter	1	2	3	5	4	6
Michael	1	2	3	6	4	5
Günter	1	2	6	4	3	5
Henning	1	5	2	3	4	6
Gesamt	4	11	14	18	15	22
Platz	6	5	4	2	3	1