



Emill Whisky Feinwerk Finish in Portweinfass 0,05 Liter

Miniaturen - Whisky

Ausgewogen weiß er mit Fruchtnuancen zu überzeugen.

0,05 Liter - Vol 42%

€ 250,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 12,50

Artikel: Emill Whisky Feinwerk Finish im Portwein Cask

Land: Deutschland

Region: Schwarzwald, Achertal, Kappelrodeck

Whisk(e)y-Typ: Single Malt Whisky

Erzeuger: Emil Scheibel

Fass: Finish in Portweinfass

Alkohol: 42%

Farbe: Mahagoni mit leichtem Kupferton

Aroma: Fruchtige und süße Noten von dunklen Früchten wie Pflaume, dazu Anzeichen von Johannisbeere und Heidelbeere. Erdige Nuancen treten hinzu, begleitet von einer Süße von Vanille und Kakao und zarten Holznoten.

Geschmack: Am Gaumen sanft und weich, auch ölig mit Noten von Kakao bis Milkschokolade, kandierte Zitrusfrüchte und mit einer leichten Kraft auf der Zunge, die sich erfreulich entwickelt.

Abgang: Im Nachklang deutliche Noten von Zartbitterschokolade.

Trinktemperatur: 18 °C

Serviervorschläge: Passt sehr gut zu einer milden Käseauswahl.

2-fach gebrannt in einer eigens für die alte Mühle entwickelten Brennanlage, den handgehämmerten Kupferblasen der exklusiven Whisky-Destille mit typischem Schwanenhals.

Fassgereift auf 2 Stockwerken der historischen Mühle: Eiseskälte und Sommerwärme, begleitet von der Feuchtigkeit der Wasserstraße (Bergbach „Acher“) machen den „Herzschlag“ von EMILL aus.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH

Anschrift: Grüner Winkel 32, 77876 Kappelrodeck

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 15.04.2024