

Bruichladdich Octomore 14.3 5 YO 70 cl 61.4%

Bruichladdich, Octomore Schottland Islay 70 cl 61.4% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein intensiv getorfter Single Malt Whisky aus Islay, hergestellt aus 100% Islay-Gerste und gereift in einer Kombination aus First-Fill-Ex-American-Whiskey- und Second-Fill-Weinfässern.

Servierempfehlung

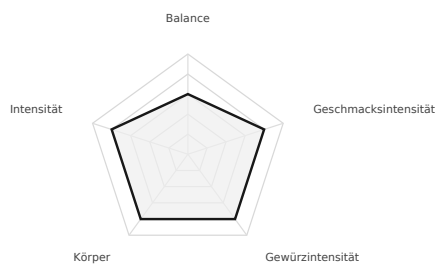
Pur bei Zimmertemperatur oder mit wenigen Tropfen Wasser genießen.

Passt zu

Passt zu kräftigem Käse, geräuchertem Fleisch oder dunkler Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk für Whisky-Liebhaber.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Getreide	Gerste, Malz	Charakter	Rauchig, Süßlich, Komplex, Anhaltend	Fassbehandlung	First Fill, Refill
Farbintensität	Mittel	Zitrus	Zitronenschale	Länge	Lang	Fasstyp	Ex-Bourbon-Fass
Farbton	Goldgelb	Trockenfrüchte	Getrocknete Aprikose			Methode	Statische Reifung
		Frische Früchte	Pfirsich, Birne			Reifungsstatus	Fassgereift
		Nussige Noten	Mandel				
		Röstnoten	Kakao				
		Rauch / Torf	Rauch, Torf				
		Gewürze	Schwarzer Pfeffer				
		Süße Aromen	Honig, Karamell, Vanille				
		Holz	Eiche				

Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse, Geräuchertes Fleisch	Antrunk	Kraftvoll	Abfüllung	Fassstärke, Naturfarbe	Grundrohstoff	Gerstenmalz
		Balance	Ausgewogen				
		Geschmacksintensität	Hoch	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert		
		Wärme / Alkoholschärfe	Deutlich wärmend	Filtration	Nicht kühlgefiltert		
		Gewürzintensität	Hoch	Brennblasentyp	Pot Still		
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Kraftvoll, Komplex, Rauchbetont, Würzig, Süßlich	Verdünnung	Ohne Wasser, Wenige Tropfen Wasser	Alkoholwahrnehmung	Präsent		
		Glas	Nosingglas	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur	Körper	Voll		
		Genussrolle	Purgeness	Intensität	Intensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Ölig, Cremig		