

Bruichladdich Octomore 9.1 5 YO 70 cl 59.1%

Bruichladdich, Octomore Schottland Islay 70 cl 59.1% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein stark getorfte Single Malt Whisky mit 156 ppm, gereift in Ex-American-Whiskey-Fässern, der trotz seines jungen Alters von 5 Jahren eine bemerkenswerte Tiefe und Komplexität aufweist.

Servierempfehlung

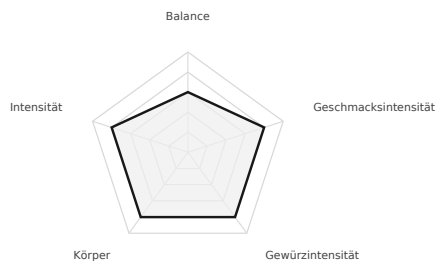
Pur bei Zimmertemperatur oder mit wenigen Tropfen Wasser genießen.

Passt zu

Passt zu kräftigen Käsesorten, geräuchertem Fleisch oder dunkler Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal für Liebhaber intensiv rauchiger Whiskys.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Hell
Farbton	Goldgelb

Aromatik

Getreide	Malz
Zitrus	Zitrone
Trockenfrüchte	Getrocknete Aprikose
Erdige Noten	Leder
Florale Noten	Rose
Frische Früchte	Banane
Kräuter	Minze
Maritime Noten	Meersalz
Nussige Noten	Haselnuss
Röstnoten	Kaffee
Rauch / Torf	Torf
Gewürze	Schwarzer Pfeffer
Süße Aromen	Vanille
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Rauchig, Süßlich, Würzig, Torfig
Länge	Lang

Reifung

Fassbehandlung	First Fill
Fasstyp	Ex-Bourbon-Fass
Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Käse, Geräuchertes Fleisch, Dunkle Schokolade	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	Rauchbetont, Kraftvoll, Würzig, Komplex, Frisch	Verdünnung	Ohne Wasser, Wenige Tropfen Wasser	Alkoholwahrnehmung	Präsent		
		Glas	Nosingglas, Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur	Körper	Voll		
		Genussrolle	Purgenuuss, Speisenbegleiter	Intensität	Intensiv		
				Süße	Leicht süßlich		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Textur	Ölig, Weich		