The Liquor Store GmbH
Baumstrasse 45
5012 Schönenwerd
Schweiz

Telefon: 062 849 40 00
E-Mail: info@liquor-store.ch
Web: liquor-store.ch

Tobermory 15 YO Limited Edition 70 cl 46.3%

Tobermory Schottland Islands 70 cl 46.3% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 15-jähriger Single Malt Whisky von der Isle of Mull, gereift in González Byass Oloroso Sherryfässern, mit komplexen Aromen von Sherry, Feigen, Orangemarmelade und einem Hauch von Rauch.

Servierempfehlung

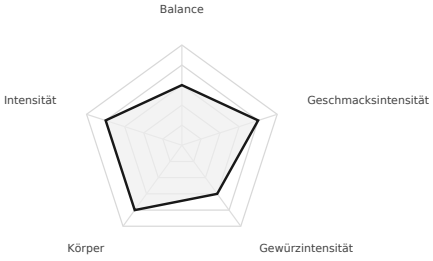
Pur bei Zimmertemperatur oder mit wenigen Tropfen Wasser genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder kräftigen Fleischgerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen und vollständige Produktseite öffnen

EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild	
Klarheit	**Klar**
Farbintensität	**Tief**
Farbton	**Bernstein**

Aromatik	
Zitrus	**Orangenschale**
Trockenfrüchte	**Getrocknete Feige, Rosine, Getrocknete Pflaume**
Nussige Noten	**Mandel**
Röstnoten	**Dunkle Schokolade**
Rauch / Torf	**Rauch**
Gewürze	**Weißer Pfeffer**
Süße Aromen	**Karamell, Honig**
Holz	**Eiche**

Abgang	
Charakter	**Würzig, Nussig**
Länge	**Lang**

Reifung	
Fasstyp	**Oloroso-Sherryfass**
Reifungsstatus	**Fassgereift**

Begleitung

Speisenbegleitung	**Dunkle Schokolade, Käse, Gegrilltes Fleisch**

Gaumen

Antrunk	**Kraftvoll**
Balance	**Ausgewogen**
Geschmacksintensität	**Hoch**
Wärme / Alkoholschärfe	**Wärmend**
Gewürzintensität	**Mittel**

Herstellung

Abfüllung	**Trinkstärke, Naturfarbe**
Filtration	**Nicht kühlgefiltert**

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	**Gerstenmalz**

Stil und Charakter

Stil	**Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Würzig, Rauchbetont**

Servieren

Verdünnung	**Ohne Wasser, Wenige Tropfen Wasser**
Glas	**Nosingglas**
Methode	**Pur**
Genussrolle	**Purgenuss**
Serviertemperatur	**Raumtemperatur**

Struktur

Alkoholwahrnehmung	**Gut integriert**
Balance	**Ausgewogen**
Körper	**Voll**
Intensität	**Intensiv**
Süße	**Leicht süßlich**
Textur	**Weich, Ölig**