

# The Rare Cask Company GmbH Sherishòr 45% Pure Malt Whisky



<b>Art.-Nr.:</b>	096561
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Geschenkpack
<b>Alkoholgehalt:</b>	45 %
<b>Ausbau:</b>	Ex-Bourbon, Sherry, Wein Faß
<b>EAN:</b>	4270003942201

## Preise

**Geschenkpack 89,00 €** brutto

Preis pro Liter: 127,14 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

## Beschreibung

- Farbe: Mahagoni
- Aroma: Ein Potpourri dunkler Trockenfrüchte mit Pflaumen und in Sherry eingelegter Rosinen, begleitet von saftigen Sevilla Orangen und einem Hauch Süßholz, garniert mit einer Prise Zimt sowie feiner Eichenwürze.
- Geschmack: Vollmundiger Antritt von süßer, dunkler Fruchtmarmelade, trockenem Sherry, saftigen Sevilla Orangen und einer feinen Kräuternote, begleitet von dezent wärmend-würzigen Eichenholzaromen, Süßholz und delikater Zartbitterschokolade.
- Nachklang: Die cremige Fruchtmarmelade klingt mit deutlichen Sherrynoten, trockenen Eichenaromen, einem Hauch Süßholz mit Kräuterbegleitung sowie feiner, dunkler Schokolade angenehm lange nach.

**SHERISHÒR** ist eine Reminiszenz an die goldene Zeit des Whiskys und der Handelsbeziehungen zwischen Spanien und Großbritannien, als Sherry in Fässern in großen Mengen auf die britischen Inseln transportiert wurde.

Bei den schottischen Whisky-Destillieren waren die leeren, aber mit wertvollem Sherry vollgesogenen alten Fässer sehr begehrt, denn ihre Whiskys erreichten durch langjährige Lagerung in diesen Fässern einen nie zuvor gekannten Nuancenreichtum. **SHERISHÒR** stellt heute eine kleine Sensation dar. Denn seit den 1980er Jahren ist der Strom an echten alten Sherry Fässern durch die eigene Weiterverwendung der Sherry-Hersteller weitgehend versiegt, und Whisky-Destillieren bleibt meist nur der Kompromiss, mit oft einfachstem "Industrie-Sherry" aromatisierte Fässer ("seasoned casks") als Ersatz zu verwenden. Echte alte Sherry-Fässer sind rar und kostbar.

Darum hat **SHERISHÒR** für den unverwechselbaren, nuancenreichen Geschmack den umgekehrten Weg genommen. Aus einer namhaften (aber geheimen) Destillerie ist er nach 3 Jahren Lagerung in Ex-Bourbon-Fässern in Schottland nach Spanien gereist und wurde in der klassischen Sherry-Region für mindestens 9 Jahre in den besten alten Sherry-Fässern (bis zu 50 Jahre) im legendären Solera-System im besonderen Klima einer berühmten Bodega in Jerez gelagert, die der Kellermeister dafür bestimmt hat.

Die Lagerung im milden Atlantik-Klima von Andalusien sorgt für eine spürbar schnellere Reifung als im kalten Schottland und lässt ihn noch weicher und aromatischer werden als man es von einem 12-jährigen ohnehin

schon erwarten würde.

