

# Bruichladdich Distillery Octomore 13.3 Super Heavily Peated Islay Single Malt Scotch Whisky



<b>Art.-Nr.:</b>	501008
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Geschenksack
<b>Alkoholgehalt:</b>	61,1 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Islay
<b>Anbauregion:</b>	Schottland
<b>Ausbau:</b>	Ex-Bourbon, First Fill
<b>EAN:</b>	5055807415422

## Preise

**Geschenksack 195,00 €** brutto

Preis pro Liter: 278,57 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- **DUFT:** Süßer Malzzucker und zu Beginn nur wenig Torfrauch leiten die Nase über grüne Früchte und florale Noten wie Rose und Geranie hin zu Aprikosen und ätherischem Eukalyptus. Danach erinnert der Duft an Marzipan, Ingwerplätzchen und saftige Honigmelone. Mit einem Tropfen Wasser verstärkt sich schlussendlich der alles ummantelnde Torfrauch
- **GESCHMACK:** Samtige Textur mit süßem Honig und braunem Zucker. Auch hier erscheint zu Beginn der Torfrauch eher wie ein, leises Flüstern: Beim zweiten Schluck erinnert der 13.3 an Zitruszesten und maritime Muschelkalknoten mit verführerisch malzigen Keksaromen, Marzipan und Kokosnuss. "Nun kommt der rauchige Charakter schon etwas mehr zum Vorschein, mit Schuhpolitur und Asche im Schlepptau - ohne jedoch die fruchtig-floralen Aromen dieses wunderbaren Malts zu verdecken
- **NACHKLANG:** Der maritime Charakter wie auch der Torfrauch sind jetzt sehr deutlich im Fokus. Im lang anhaltenden, leicht süßlichen Nachklang gesellen sich noch Honig, Zitrone, gekochte Birne, warmer Sand und Marzipan hinzu.

Octomore 13.3 ist die kraftvolle Verkörperung der wilden Hebrideninsel Islay. Superstark getorft, Inselgerste von der Oclomore Farm, die von James Brown nur zwei Meilen von der Brennerei entfernt betrieben wird.

Die Concerto-Gerste wurde 2015 geerntet und 2016 in unseren alten, viktorianischen Anlagendestilliert. Der New Make wurden danach in First Fill-Ex-American-Oak-Fässer sowie Second-Fill European-Oak-Fässer gefüllt.

Es ist ein echtes Privileg, mit Islay Barley arbeiten zu dürfen - Single Estate, Single Vintage und Single Malt in einer ikonischen Flasche vereint. Head Distiller Adam Hannelt arbeitet mit der Gerste, die ihm von den Farmern zur Verfügung gestellt wird. Diese ist immer wieder anderen natürlichen Faktoren wie Klima und Witterungseinflüssen ausgesetzt, Darüber hinaus werden die Ernteergebnisse beeinflusst durch räuberische

Rehe und hungrige Gänse sowie durch das Terroir des Feldes selbst.

