Bruichladdich Distillery

Port Charlotte PMC:01 2013 Heavily Peated Islay Single Malt Scotch Whisky



Art.-Nr.:	500301
Gebinde:	1 x 0,70l Flasche
Alkoholgehalt:	54,5 %
Anbaugebiet:	Islay
Anbauregion:	Schottland
Geschmack:	fruchtig/süß/torfig
Jahrgang:	2013
EAN:	5055807417310

Preise

Flasche 125,00 € brutto

Preis pro Liter: 178,57 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Port Charlotte PMC:01 ist die jüngste Veröffentlichung in der begehrten Cask Exploration-Serie und zeigt die Komplexität und Vielseitigkeit des stark getorften Islay Single Malts und den tiefgreifenden Einfluss, den die Art des Fasses auf das frische Destillat haben kann. Die sechste Abfüllung der Cask Exploration-Serie reifte zum ersten Mal in Pomerol- Fässern. Pomerol, ein AOC-Gebiet nordöstlich von Bordeaux, ist die Heimat einiger der feinsten und begehrtesten Rotweine der Welt, die sich durch ihre tiefe Farbe und ihre reifen Pflaumenaromen auszeichnen. Der Wein aus Pomerol ist stolz auf seinen Herkunftsort und macht sich das Terroir der Region zunutze. Die Appellation mit ihrem warmen Klima zeichnet sich durch den berühmten blauen Ton, Kies und Sand aus, die den Reben Geschmack verleihen. Die Verbindung zum Heimatsort teilen sich der Wein und der Whisky der Bruichladdich Destillerie, welcher ausschließlich auf Islay konzipiert, destilliert, gereift und abgefüllt wurde. Im Port Charlotte PMC:01 findet diese Komposition den Ausdruck in der fruchtigen Eiche der Pomerol-Fässer und der salzigen maritimen Note. Trotz grundverschiedener Regionen gelingt eine Balance von Eiche, Frucht und sanftem Torfrauch. Zu Port Charlotte PMC:01 2013:Der mit 54,5 %vol. abgefüllte und auf 40ppm getorfte Port Charlotte OMC:01 2013 wurde zunächst vier Jahre lang in Bourbon-Fässer gefüllt, bevor er für die letzten fünf Jahre seiner Reifung in Pomerol Fässer umgefüllt wurde. Die Pomerol-Fässer verleihen ihm vollmundige Fruchtnoten von Brombeeren und Pflaumen sowie einen Hauch von erdigem, gealtertem Leder. Diese üppigen roten Früchte öffnen sich in der Nase, während Malzzucker und Torfrauch die Viskosität der Flüssigkeit am Gaumen ergänzen. Sanfte Wellen von Meersalz vervollständigen den Abgang und zeugen von der Reifung des Single Malts auf Islay, während Port Charlottes charakteristischer Torfrauch nachklingt. Port Charlotte PMC:01 ist die sechste Veröffentlichung in der Port Charlotte Cask Exploration Serie.