



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

083012

finch FineSelection Single Malt 42% vol Schwäbischer Hochland Single Malt Whisky

finch Whiskydestillerie

Bulletpoints **Name**
Emotionalisierung
Leitaromen
Speise oder
Anlassempfehlung

Beschreibung
Single Malt, der nach Alb schmeckt.
Traube, Schokolade, Malz, Vanille, Rosinen, Trockenfrucht, Holzton
Pur zum Abend; zu Zartbitter-Schokolade, Datteln oder Hartkäse

Alkohol 42 % vol.
Verschluss GRIFFKORKE

Single Malt von der Alb (42%): 6 Jahre gereift, mit Traube, Schokolade, Malz und Vanille-Trockenfrucht.

finch FineSelection Single Malt basiert auf Gerste aus eigenem Anbau auf der Hochfläche der Schwäbischen Alb. Nach sechs Jahren Reife zeigt er ein klares, malzbetontes Profil mit fruchtigen und dunklen Akzenten. In der Nase verbinden sich Vanille, Trockenfrüchte und Rosinen mit einem dezenten Holzton. Am Gaumen treten Trauben, Schokolade und Malz hervor, getragen von einer sauberen, geradlinigen Struktur. Ein Single Malt, der regionale Rohstoffe und handwerkliche Reife zu einem ausgewogenen Gesamtbild zusammenführt. Serviertipp: pur im Nosing-Glas; mit etwas Zeit im Glas öffnet sich die Frucht und die Schokonote wirkt runder.

Land **Deutschland**

Erzeuger **finch Whiskydestillerie**

Die Destillee liegt auf der Hochebene der schwäbischen Alb, 700 Meter über dem Meeresspiegel. Gegründet wurde sie Ende der 1990er Jahre von Hans-Gerhardt Fink, der ursprünglich einen landwirtschaftlichen Betrieb führte. Seit 2014 vermarktet finch professionell seinen Whisky, der ausschließlich aus eigenem Anbau im UNESCO Biosphärenreservat "Schwäbische Alb" stammt. Die Destillerie verwendet bestes Saatgut und umweltschonende Techniken, um die Qualität ihres Getreides sicherzustellen. Die Vielfalt der verwendeten Getreidearten - darunter Weizen, Gerste, Roggen, Mais, Dinkel und Emmer - ist einzigartig. Nach der Ernte und sorgfältigen Verarbeitung beginnt der Destillationsprozess in der speziell für finch Whisky gebauten Pot Still Anlage. Das Destillat reift in ausgesuchten Fässern, bis es seine Geschmacksreife erreicht hat. Die modernen Fasslager der Destillerie, umgeben von Feldern, beherbergen mehrere tausend Fässer in unterschiedlichen Reifestadien. Finch hat vermutlich aktuell das größte Lager gereiften Whiskys in Deutschland. Abgefüllt werden zur Zeit mindestens 6 Jahre gereifte Whisky oft jedoch sogar 8, 10 oder sogar 12 Jahre alt. Nach dieser langen Reifung und positiver Endbegutachtung durch den Chef wird der Whisky abgefüllt und gelangt zu den Liebhabern.

Zutaten

Stand 09.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de