



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**083023**

**finch DistillersChoice Single Malt Smoky 10yo 46%vol Schwäbischer Hochland Single Malt Whisky**

**finch Whiskydestillerie**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Rauch, der Spaß macht.
	Leitaromen	Rauch, Röstaromen, Pfeffer, Malz, dezente Süße, Fasswürze
	Speise oder Anlassempfehlung	Zum Kaminabend; passt zu BBQ, geräuchertem Käse oder dunkler Schokolade

<b>Alkohol</b>	46 % vol.
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE

10y Smoky Single Malt (46%): Wein- und Islay-Fassreife, röstig-rauchig mit Pfeffer und süßen Anklängen.

Dieser 10-jährige Smoky Single Malt zeigt finch mit klarer Rauchsignatur. Die Gerste stammt aus eigenem Anbau auf über 700 Metern Höhe; neben Gerstenmalz kommt auch Eichenrauchmalz zum Einsatz. Zehn Jahre Reifezeit, zunächst in ausgewählten Weinfässern und anschließend in Islay-Fässern, formen ein Profil mit röstigen Noten und charaktervollem Rauch. Aromatisch erinnert er an geröstete Marshmallows, begleitet von süß wirkenden Anklängen, Pfefferwürze und einer deutlichen, aber fein geführten Rauchlinie. Mit 46 % vol wirkt er präsent und strukturiert. Serviertipp: pur im Nosing-Glas; ein paar Tropfen Wasser können Rauch und Röstaromen weiter auffächern.

**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