



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**086024 A002**

**A002er Filey Bay Moscatel Finish Batch 3 46% vol Yorkshire Single Malt Whisky**

**SMW**

**Spirit of Yorkshire**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Tropenfrucht trifft Kakao.
	Leitaromen	Kandierte Orange, Kakao, Apfel, Ingwer, Banane, Ananas, getoastete Eiche
	Speise oder Anlassempfehlung	Als Aperitif oder zum Dessert, stark zu Trüffelpralinen und dunkler Schokolade.
<b>Alkohol</b>	46 % vol.	
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	

Bourbonreifung mit Moscatel-Finish: Orange, Kakao, Ingwer, tropische Früchte und geröstete Eiche.

Moscatel Finish Batch 3 baut auf in First-Fill-Bourbon-Barrels gereiftem Filey-Bay-Spirit auf und erhält anschließend seine Prägung in Moscatel-Hogsheads. Das Ergebnis wirkt üppiger, ohne schwer zu werden: kandierte Orange, Kakao, knackiger Apfel und frischer Ingwer leiten die Nase. Am Gaumen folgen getrocknete Banane, gekochte Ananas und eine geröstete Würze von getoasteter Eiche, eingerahmt von tropischer Süße. Der Stil passt als Aperitif mit Charme, funktioniert ebenso nach dem Essen, wenn Frucht und Kakao gefragt sind.

#### **Erzeuger**

#### **Spirit of Yorkshire**

Proudly Made of Yorkshire

Filey Bay ist der erste Single Malt Whisky, der in und aus Yorkshire hergestellt wird. An der Küste von Yorkshire wird er vom Feld bis zur Flasche produziert. Traditionen der Whiskyherstellung werden mit einer eigenen Note versehen, um einen leichten, fruchtigen und cremigen Single Malt Whisky zu kreieren. Im Jahr 2011 entschieden die Freunde Tom Mellor und Dave Thompson bei einem Bier: "Es gibt Gerste auf der Farm, eigenes Wasser und bereits großartiges Bier." Whisky war der nächste Schritt. Mit der Beratung des 2019 verstorbenen Experten Dr. Jim Swan wurden die Destillierapparate im Frühsommer 2016 in Betrieb genommen und die ersten Fässer gefüllt. Vom Feld in die Flasche: Als Landwirte, Brauer und Destillateure kontrolliert man jede Phase des Anbau- und Destillationsprozesses, von der Auswahl der Gerstensorte bis zur Abfüllung. Nachhaltigkeit wird großgeschrieben: Die Art der Landwirtschaft schützt die Bodenstruktur und hält Kohlenstoff unter der Erde, um das Land und die Gerste optimal zu halten. Sämtliche Energie wird mit eigenen Windkraftträdern erzeugt. Investiert wurde in zwei der größten Forsyth-Brennblasen außerhalb Schottlands. Eine vierteilige Kupfersäule steigert die Vielfalt der Spirit of Yorkshire-Brennerei. Filey Bay steht für Qualität, Tradition und Innovation. Jeder Schritt wird perfektioniert, um einen einzigartigen Whisky zu schaffen, der die Essenz von Yorkshire in sich trägt.

#### **Bewertung**

	<b>Bewerter</b>	<b>Bemerkung</b>
1 Medaille	International Wine and Spirit Competition IWSC	95 Punkte 2025
1 Medaille	Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW	2024

#### **Zutaten**

Stand 06.03.26. 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