



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

086026 A001

A001er Filey Bay STR Finish Batch II 46%vol Yorkshire Single Malt Whisky

SMW

Spirit of Yorkshire

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Rioja-Finish, Grillabend-Feeling.
	Leitaromen	Orangenschokolade, Biskuit, Zimt, Zitronenzeste, Karamell, rote Früchte, Pfeffer
	Speise oder Anlassempfehlung	Nach dem Barbecue, zu gegrilltem Fleisch oder kräftigem Hartkäse.
Alkohol	46 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Bourbonreifung mit Rioja-STR-Finish: Orangenschokolade, rote Früchte, Karamell, Pfeffer und Bitterschokolade.

STR Finish Batch II verbindet zwei Welten: Erst reift der Single Malt in First-Fill-Bourbon-Barrels, anschließend folgt das Finish in STR-Rotwein-Barriques aus dem Rioja. STR steht für shaved, toasted, recharred und bringt aktives Holz mit Frucht- und Röstprofil. In der Nase zeigen sich Orangenschokolade, gerösteter Biskuit, zimtige Würze und Zitronenzeste. Am Gaumen kommen salziges Karamell, rote Früchte, schwarzer Pfeffer, Bitterschokolade und ein trockener Eichenbogen zusammen. Ein Whisky mit Spannung, der nach Grillabend und guter Runde besonders stimmig wirkt.

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.

Zutaten

Stand 01.04.26. 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