



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

086028 A002

**A002er Filey Bay Sherry Cask Reserve #3 46%vol Yorkshire Single Malt Whisky
SMW
Spirit of Yorkshire**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Fino-Sherry: trocken, klar, spannend.
	Leitaromen	Ingwerkuchen, Honigwabe, Toffee, feine Würze, helle Frucht, zarte Nussigkeit
	Speise oder Anlassempfehlung	Aperitif oder zu San Daniele, Oliven, Mandeln, dazu dunkle Schokolade.
Alkohol	46 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Komplett in Fino-Sherry gereift: trocken-würzig, fruchtig, Honigwabe und Toffee, 46% vol, naturbelassen.

Sherry Cask Reserve #3 zeigt Filey Bay in einer seltenen Ausrichtung: vollständige Reifung in First-Fill-Fino-Sherryfässern. Fino bringt von Natur aus trockene, zarte Würze und passt ideal zum leichten, fruchtigen Stil der Destillerie. Die Aromatik wirkt lebendig und klar, mit Noten von Ingwerkuchen, Bonbons, Honigwabe und Toffee, getragen von feiner Fasswürze. Abgefüllt mit 46 Prozent Volumenalkohol, ohne Kühlfiltration und ohne Farbstoff, bleibt der Charakter unverstellt. Ein Whisky, der als Aperitif glänzt und am Tisch ebenso überzeugt, wenn salzige, nussige Begleiter 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.

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