



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

086028 A004

A004er Filey Bay Sherry Cask Reserve #5 46%vol Moscatel P.X. Yorkshire Single Malt Whisky

SMW

Spirit of Yorkshire

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Sherryfass pur, dunkel und einladend.
	Leitaromen	Marmelade, Trockenfrucht, brauner Zucker, Walnuss, Gewürze, Kakao
	Speise oder Anlassempfehlung	Pur am Abend, dazu milde Zigarre oder Schokolade mit Nuss.
Alkohol	46 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Voll in Sherryfässern gereift: Moscatel und PX vereint, fruchtig-nussig und würzig, dichter Nachhall, 46% vol.

Sherry Cask Reserve #5 führt die Idee der Komplettreifung in Sherryfässern konsequent fort. Moscatel bringt einen helleren, cremigen Akzent, Pedro Ximénez liefert Fülle, Trockenfrucht und würzige Tiefe. In der Nase und am Gaumen zeigen sich brauner Zucker, Marmelade, Johannisbeere, Walnuss und winterliche Gewürznoten, verbunden mit einem dichten Mundgefühl und langem Nachhall. Abgefüllt mit 46 Prozent Volumenalkohol, ohne Külfiltration und ohne Farbstoff, bleibt die Aromatik präsent und sauber. Die Edition ist weltweit streng limitiert, Deutschland erhält ein kleines Kontingent. Ein Dram, der Puristen ebenso anspricht wie Sherryfans.

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 15.04.26. 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