



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

086034

Filey Bay Peated Finish Batch 1 46%vol Yorkshire Single Malt Whisky

SMW

Spirit of Yorkshire

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Subtiler Rauch, große Trinkfreude.
	Leit aromen	Vanille, Karamell, Zitrus, dezenter Torfrauch, malzige Süße
	Speise oder Anlassempfehlung	Zu Sushi, Lachs-Tatar oder Schokolade mit Fleur de Sel.
Alkohol	46 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Filey Bay mit Rauch-Twist: Vanille, Karamell, Zitrus und sanfter Torfrauch, 46% vol, ausgewogen.

Peated Finish Batch 1 bringt eine neue Facette in den Filey-Bay-Kosmos: Zunächst reift der Whisky in First-Fill-Bourbonfässern, anschließend erhält er sein Finish in Fässern, die zuvor torfigen Whisky von der schottischen Westküste enthielten. Dadurch entsteht eine bewusst zurückhaltende Rauchigkeit, die den fruchtigen Hausstil ergänzt, statt ihn zu überdecken. In der Aromatik treffen Vanille und Karamell auf Zitrusnoten und einen sanften Hauch Torfrauch, am Gaumen bleibt das Profil weich, süß und ausgewogen. Abgefüllt mit 46 Prozent Volumenalkohol, ohne Kühlfiltration und ohne Farbstoff, eignet sich diese Abfüllung hervorragend zu Speisen mit Meer-Charakter.

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 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