



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Filey Bay Sherry Cask Reserve #3 46%vol

Spirit of Yorkshire Yorkshire

Artikelnummer	086028-A002
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	46 % vol.

Anbaugebiet Yorkshire

Klassifikation Single Malt Whisky

Erzeuger Spirit of Yorkshire
In der Nähe der malerisch gelegenen Filey Bay Küste im Ort Humanby, befindet sich die Produktionsstätte der Spirit of Yorkshire Destillerie. Spirit of Yorkshire ist das Ergebnis der erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen Landwirt Tom Mellor und Businesspartner David Thompson. Die gesamte Gerste aus nachhaltigem Anbau durch Windkraft, sowie das farmeigene Quellwasser für den einzigartigen Whiskycharakter stammen direkt vom landwirtschaftlichen Betrieb der Wold Top Farm, die Tom Mellor gehört. Unterstützt und beraten wurden die beiden Geschäftspartner vom verstorbenen renommierten Whisky-Experten Dr. Jim Swan, der mehrere preisgekrönte Destillerien u.a. Kavalan in Taiwan, Penderyn in Wales oder die Speyside Distillery in Schottland mit aufgebaut und beraten hat.
Den ausgeprägten kulturellen Heimatbezug, den der Whisky von der Filey Bay widerspiegeln soll, symbolisiert dabei der Tölpel. Als heimatverbundener Vogel steht er für die Werte des Unternehmens: Furchtlosigkeit, Präzision und Anmut. Schließlich befindet sich unweit der Destillerie die größte Tölpel Kolonie auf dem britischen Festland. So trägt der Whiskey den Geist der Menschen und des Ortes, an dem er kreiert wird, in sich.

Beschreibung Die dritte Edition der Sherry Cask Reserve ist nach Oloroso und Pedro Ximenez dem dritten großen Sherry Stil gewidmet und in First Fill Fino Sherry Casks gereift ist und seit 2017 in den Lagerhäusern der Spirit of Yorkshire Destille reifte.
Warum PX-Fässer? Die Special Releases zeigen eine andere Seite des Lager- und Brennereicharakters, in diesem Fall einen viel tieferen und dunkleren Whisky im Vergleich zum Bourbon-Reife-Hausstil. Pedro Ximenez gehört zu den süßesten und reichsten Sherryweinen der Welt mit Aromen von Honig, Marmelade, Rosinen und kandierten Früchten.
Verkostungsnotizen: Reichhaltig und fruchtig mit Aromen von Bratäpfeln, Cinder-Toffee, Schoko-Orange und Obstkuchen.
Er wurde mit gehaltvollen 46,0 % vol. abgefüllt und ist natürlich nicht kältefiltriert und ohne Zusatz von Farbstoffen.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de