



## Filey Bay Double Oak Batch 1 46% vol

### Spirit of Yorkshire Yorkshire

<b>Artikelnummer</b>	086029-A001
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	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 Destillieren 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** Filey Bay Special Release Double Oak Batch #1, ist ein unverwechselbarer und ungewöhnlicher Single Malt, der zunächst 5 Jahre in First Fill ein Ex-Bourbon- und dann 9 Monate in Virgin Oak Fässern reifte. Ganz anders als alles, was Fileys Bay zuvor veröffentlicht hat, bringt frischen Eichenfässer fruchtige und würzige Noten, während die Ex-Bourbonfässer dies mit Vanille- und Toffee-Aromen ausgleichen. Fruchtig und würzig mit Aromen von Sahnese, Bananenbrot, Ananasbonbons und gerösteter Eiche