

## Kavalan Solist Vinho Barrique 50-60 % vol

### Kavalan Whisky aus Taiwan



Artikelnummer	088017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	59,4 % vol.

**Anbauggebiet** Whisky aus Taiwan

**Region** Kavalan  
KAVALAN ist der traditionelle Name der Region Yilan und seiner Ureinwohner. Die KAVALAN Brennerei liegt ungefähr eine Autostunde südöstlich der Hauptstadt Taipeh in genau dieser Region. Einer der bedeutendsten Gründe für die Auswahl dieses Standortes liegt in der hervorragenden Wasserqualität. Yilan ist weit über die Grenzen Taiwans hinaus für seine zahlreichen natürlichen Quellen bekannt, die ein leichtes und süßliches Wasser liefern.

**Erzeuger** Kavalan  
Die KAVALAN Brennerei ist Teil des taiwanesischen Familienkonzerns King Car Group, der knapp 2500 Angestellte beschäftigt und bereits 1956 von Tian-Tsai Lee gegründet wurde. Die King Car Group ist ein familiengeführtes Unternehmen, dessen Präsident bis heute der Gründer selbst ist. General Manager ist sein ältester Sohn, Yu-Ting Lee, der die Firma im Sinne seines Vaters führt. Seit einigen Jahren hat sich King Car einen bedeutenden Namen in der internationalen Whisky-Welt verdient. Die 2005 eröffnete KAVALAN Destillerie in der Region Yilan produziert als erste privat geführte unabhängige Brennerei hochwertige Single Malts, die Kenner in der ganzen Welt begeistern.

**Beschreibung** Der Solist Vinho wird in Weinfässern gelagert, wobei sowohl Rotwein- als auch Weißweinfässer für die Lagerung Verwendung finden. Die Fässer werden nach Ihrer Verwendung für Wein vorsichtig abgeschabt und anschließend kontrolliert getoastet um die volle Intensität der fruchtigen Noten zu öffnen, ehe sie mit Kavalan Destillat belegt werden.  
Farbe: tiefes Herbstgold Bukett: reiche Fusion von Vanille und karamellisiertem Zucker mit dunkler Schokolade. Reife Melone und Mango zusammen mit Kiwi und delikaten Noten von Zitrus mit Pfeffer im Hintergrund Geschmack: Der Geschmack wird abgerundet mit einem klaren und komplexen Aroma.

**Empfehlung** Genießen Sie diesen besonderen Whisky ungekühlt oder auf Eis, als Digestif, in einer gemütlichen Runde, mit einer Zigarre. Er passt auch sehr gut zu Desserts wie z.B. Schokoladensoufflé mit exotischen Früchten.

**Bewertung** Goldmedaille International Wine & Spirit Competition IWSC 2016