

80309

Glenmorangie Milsean

| | |
|----------------------|---|
| Kategorie | Spirituosen |
| Farbe | Bronze |
| Duft | Zimt, Apfel, Nelken, Honigmelone, Zitronengras |
| Geschmack | cremig, fruchtig, Zuckerstange, kandierter Ingwer |
| Finish | süß, weich, fruchtig |
| Alkoholgehalt | 46.00 % |
| Zuckercouleur | Nein |

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Seit 1843 wird im „Tal der großen Ruhe“ – so lautet in etwa die deutsche Übersetzung des Namens „Glenmorangie“ – Whisky hergestellt. Zuvor wurde in den Gebäuden bereits Bier hergestellt. Das Datum mag jedoch ein wenig trügerisch sein, denn schon lange vor der offiziellen Gründung der Brennerei war die Gegend um die Morangie-Farm herum bekannt dafür, dass Whisky schwarz gebrannt wurde.

Anders als der Name vermuten lässt, liegt Glenmorangie nicht versteckt in einem kleinen Tal irgendwo mitten in den schottischen Highlands, sondern in unmittelbarer Ufernähe am Dornoch Firth, etwa eine Meile außerhalb des kleinen Städtchens Tain, das immerhin rund 3.500 Einwohner zählt und dessen gälischer Name „Baile Dhubhtaich“ lautet.

Von allen schottischen Malt Whisky-Brennereien verwendet Glenmorangie die höchsten Brennblasen mit einer Höhe von etwa 5,15 m – was in etwa der Höhe einer ausgewachsenen Giraffe entspricht. Ursprünglich waren diese Brennblasen für die Destillation von Gin hergestellt worden. Glenmorangies Firmengründer William Matheson hatte sie damals vor allem deswegen gebraucht erworben, um Geld zu sparen, aber heute wird dieser Umstand stolz hervorgehoben, trägt die ungewöhnliche Höhe der Brennblasen doch entscheidend zu dem leichten Charakter von Glenmorangies Whiskys bei.

Glenmorangie hat die Technik des sogenannten „Wood Finishing“ besonders populär gemacht, bei dem die Whiskys für eine abschließende Reifeperiode in verschiedene Sherry-, Port- oder Weinfässer umgefüllt werden. Glenmorangie Milsean (ausgesprochen ‚Miel-schen‘) ist die neueste Abfüllung der Private Edition. Zuerst gereift in Ex-Bourbon-Fässern, wurde Glenmorangie Milsean – gälisch für Süßigkeit, Dessert – in portugiesischen Rotweinfässern vollendet, um eine weitere Geschmacksdimension zu öffnen. Diese Fässer wurden vor dem Einsatz besonders stark geröstet, um die süßen Noten des Glenmorangie stärker zu betonen.



WEINHANDLUNG
BREMER
GÖTTINGEN

seit 1786



Nettofüllmenge
0,70 l

Ursprungsland
Schottland