

80252

Macallan Sienna

Kurze Geschmacksbeschreibung

Für die Produktion des Macallan Sienna werden ausschließlich frische sogenannte 1st-fill Sherryfässer aus europäischer und amerikanischer Eiche für die Reifung der Whiskys verwendet. Auf den Zusatz von Zuckerkulör wird verzichtet. Macallan Sienna wird - so wie auch die anderen Whiskys aus der Produktreihe - nach der Farbe, die das Eichenholzfass an den Whisky abgegeben hat, benannt.

Kategorie	Spirituosen
Farbe	Siena
Duft	Vanille, etwas Orange, weiße Schokolade
Geschmack	Datteln, Rosinen, Muskat und eine Spur Vanille
Finish	lang anhaltend, weich
Stil	Komplexer, kräftiger Single Malt
Alkoholgehalt	40.00 %
Zuckercoleur	Nein

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Die Whiskybrennerei Macallan in der Nähe des kleinen Städtchens Craigellachie zählt wohl zu den berühmtesten - und auf jeden Fall teuersten - Single Malts aus den schottischen Highlands. Offiziell im Jahr 1824 gegründet (damals noch unter dem Namen „Elchies Distillery“) ist diese Brennerei eine der ersten in der Region Speyside, die eine Lizenz zum Whiskybrennen beantragt haben. Vermutlich wird auf der Farm schon vorher Whisky schwarz gebrannt worden sein, aber Unterlagen darüber gibt es der Natur der Angelegenheit entsprechend selbstverständlich nicht.

1892 wurde die Brennerei an den Unternehmer Rodrick Kemp verkauft, der sie umfassend modernisierte, die Qualität des Whiskys dank der in seiner ehemaligen Brennerei Talisker auf der Insel Skye gemachten Erfahrungen verbesserte und in „Macallan“ umbenannte. Unter neuen Besitzern wurde Macallan ausgebaut: Mitte der 60er Jahre wurde ein neues Brennhaus errichtet und sieben weitere Brennblasen eingebaut. 1970 produzierte Macallan bereits die beeindruckende Menge von 1 Mio. Gallonen (über 4,5 Mio. Liter) und auch heute ist Macallan eine der produktivsten Brennereien in Schottland.

Besonderes Augenmerk wird bei Macallan auf die Qualität der Fässer für die Reifung der Whiskys gerichtet. Keine andere Brennerei in Schottland investiert mehr Geld in die Qualität ihrer Fässer. So werden Sherryfässer nicht etwa gebraucht gekauft, sondern eigens angefertigt. Anschließend wird eine Bodega in Spanien beauftragt, die Fässer mit Sherry zu befüllen um das Holz optimal auf die Befüllung mit schottischem Destillat vorzubereiten.

Für die Produktion des Macallan Sienna werden ausschließlich frische sogenannte 1st-fill Sherryfässer aus europäischer und amerikanischer Eiche für die Reifung der Whiskys verwendet. Auf den Zusatz von Zuckerkulör wird verzichtet. Macallan Sienna wird - so wie auch die anderen Whiskys aus der Produktreihe - nach der Farbe, die das Eichenholzfass an den Whisky abgegeben hat, benannt. Die drei Standardqualitäten heißen „Amber“, „Sienna“ und „Ruby“, Standardabfüllungen mit Altersangabe werden nicht mehr produziert.



Nettofüllmenge
0,70 l

Ursprungsland
Schottland

Gebiet / Region
Speyside