SPEY

Spey - Royal Choice - 46% - 70cl - in Holzbox



Nachdem er vom Chairman's Choice gekostet hatte war Lord Byron 1815 so begeistert, dass er für seine Hochzeit mit Annabella Milbanke at Seaham Hall, um einen Fass Spey Whisky gebeten haben soll, um ihn King George III zu schenken.
Dieser Malt der Speyside Distillery – Spey Royal Choice wird unter anderem auch «exclusive under licence» für die Stiftung der Historic Royal Palaces gemacht und trägt den Tower of London auf dem Etikett. Die Flasche ist Royal Blue.
Spey Royal Choice war oder ist in einigen Fassungen nur in den Historic Royal Palaces zu bekommen, dem Tower of London, Hampton Court Palace, the Banqueting House, Kensington Palace und Kew Palace.

Aroma:
Toffee mit leichten Aromen von Stachelbeeren

Geschmack:
Sehr cremig, weich und seidig

Nachklang:
Wärmend und langanhaltend mit Butterscotch

Alk. Vol.: 46.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Schottland
Herstellerinfos: Spey

Artikel-Nr: 342148

Die Speyside Whiskybrennerei, benannt nach der gleichnamigen Whiskyregion, produziert seit 1990 an jener Stelle wo der Tromie in den Spey mündet. Der Speyside Single Malt ist eher ölig, blumig und mit nussigen Elementen. Der Fassausbau zeigt sich in schönen Vanillenoten. Die Destillerie Speyside füllt ihre Single Malts inzwischen unter dem abgekürzten Namen «Spey» ab, um Verwechslungen mit anderen Malts der Region Speyside zu reduzieren. Die Brennerei gehört zu den kleineren Brennereien in Schottland. Nur vier Angestellte arbeiten hier mit zwei Brennblasen. Davon eine Wash Still mit 13.000 Litern und eine Spirit Still mit 7.000 Litern. Das Wasser stammt aus einem umgeleiteten Bachlauf aus dem Fluss Tromie. Es handelt sich damit um die gleiche Wasserquelle, welche schon vor hunderten Jahren ein Wasserrad einer Mühle angetrieben hat. Zum weiteren Equipment gehören ausserdem ein Maischbottich und vier Gärbottiche. Das Besondere an der Herstellung ist vor allem die lange Fermentationszeit von 120 Stunden, wodurch gerade nussige Aromen in das Destillat gelangen sollen.