LANGATUN
THE SWISS WHISKY DISTILLERY

Langatun - Nero d'Avola Cask Finish - 2018 / 2024 - 49.12% - 50cl - Single Cask - in Karaffe - in Holzbox



Der Langatun Nero d'Avola Cask Finish ist eine Abfüllung in unserer Cask Finish Reihe. Nach einer mehrjährigen Vorlagerung in einem Chardonnay Fass, welches dem Whisky einen filigranen Weissweinakzent mit schönen Holznoten verleiht, wird der Single Malt Whisky noch für eine Nachreifezeit in ein ehemaliges Rotweinfass aus Sizilien umgelagert. In diesem Barrique aus französischer Eiche beherbergte zuvor, wie es der Name sagt, aromatischer Nero d'Avola Wein. Diese Abfüllung ist auf 422 Flaschen limitiert.
Datum der Destillation: Februar 2018
Datum der Abfüllung: Februar 2024

Farbe:
Gelbbraun

Aroma:
intensiv, süsslich und holzig mit Aromen von Rotwein im Vordergrund, etwas Zimt, reifer Kirsche, Panettone und schön toasty

Geschmack:
sehr aromenintensiv und dezent süsslich mit Aromen von Dörrfeigen und Süssholz, wobei der Panettone sich durchzieht und starke holzige Akzente begleitet

Nachklang:
mittellang und eher trocken mit Aromen von wieder Panettone und Holz, begleitet von gerösteten Nüssen

Alk. Vol.: 49.1 %
Grösse: 50 cl
Land / Region: Schweiz
Herstellerinfos: Langatun
Jahrgang: 2018

Artikel-Nr: 333541

Als frisch diplomierter Braumeister gründete Jakob Baumberger 1857 auf dem Bauernhof seines Vaters eine Destillerie. 1860 übernahm er in Langenthal (keltisch: «Langatun») eine kleine Brauerei, die er in der Folge neben der Destillerie zu einem blühenden Unternehmen ausbaute. Später führten seine Nachkommen Hans Baumberger I und II die Brau- und Brenn-Tradition weiter. 2005 nahm Hans Baumberger III die Vision seines Urgrossvaters wieder auf und begann mit der Herstellung der handwerklich gefertigten Langatun Single Malts und anderer Destillate höchster Qualität in bester Familientradition.