

Monkey Shoulder - 40% - 70cl - Blended Malt

Beim Monkey Shoulder handelt es sich um einen Triple Malt, der aus drei verschiedenen Single Malts hergestellt wird. Diese werden zusammen geblendet und in einem sogenannten Marrying Tun während mehreren Monaten gelagert. In eigenen Fässern erhält er dann anschliessend sein Finish und den finalen Geschmack, für den er bereits diverse Male ausgezeichnet wurde, unter anderen an der «International Spirits & Wine Competition».

Aroma:

süsslich mit dezenten Gewürzen und Vanillenoten

Geschmack:

süsslich mit prägnanten Vanillenoten. Dazu kommen Aromen von braunem Zucker, Toffeebohnen, etwas Eiche sowie ein Hauch von Zimt und Muskat

Nachklang:

Hintergründig, mit einem Nachklang von Heidekraut, köstlich



Alk. Vol.: 40.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Schottland

Herstellerinfos: Monkey Shoulder

Artikel-Nr: 340743

William Grant & Sons, die unabhängige und renommierte Brennerei in Familienbetrieb, bringt Monkey Shoulder auf den Markt. Der Name ist als Reminiszenz an die Tradition zu verstehen: vor Jahren wendeten die Arbeiter der Brennerei die keimende Gerste mit Schaufeln tonnenweise und Stunde um Stunde von Hand. Von dieser harten Arbeit schmerzten ihnen manchmal die Schultern, und ihre Arme hingen tief herab, fast wie bei einem Schimpansen. Diese vorübergehenden eschwerden wurden als «Affenschulter» (monkey shoulder) bezeichnet, und dieser Scotch ist danach benannt.