

Langatun - Cruz de Alba Cask Finish 2016 - 49.12% - 50cl - Cask No.325 - in Karaffe - in Holzbox

Der Langatun Cruz de Alba Cask Finish ist eine Abfüllung in unserer Cask Finish Reihe. Zuerst durfte der Single Malt für über 5 Jahre in einem Schweizer Chardonnay Fass ruhen. Dieses Barrique auf französischer Eiche verleiht dem Whisky einen filigranen Weissweinakzent mit würzigen Holznoten. Danach wird er umgelagert in ein Barrique aus Amerikanischer Weissseiche mit der Nummer #325. Hier durfte er nun über zwei Jahre die Aromen des Cruz de Alba Rotweines aus der Ribera del Duero in Spanien an sich nehmen. Dieser Rotwein gab seine Aromen bei der Lagerung über 12 Monate an das Fass ab.

Diese Abfüllung ist auf 535 Flaschen limitiert. Datum der Destillation: 22.05.2016.

Datum der Abfüllung: 11.09.2024

Farbe:

Rotbraun

Aroma:

Würzig und vielschichtig mit Aromen von weissen Rosinen, frischem Holz, Malz, Erde und Waldbeeren

Geschmack:

Süsslich und intensiv mit Aromen von reifen Birnen, knackigen Äpfeln, Candy, Karamell, Vanille, Rotwein und Feigen

Nachklang:

Langanhaltend und eher trocken mit Aromen von Kamillentee, Rosinen, Holz, Tanninen und Rotwein



Alk. Vol.: 49.1 %

Grösse: 50 cl

Land / Region: Schweiz

Herstellerinfos: Langatun

Jahrgang: 2016

Artikel-Nr: 333640

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.