In der Rubrik „Hochgeistiges“ erschien auch im vergangenen Jahr jeden Monat eine Spirituosen-Kolumne von mir im ef-Magazin. Die gesammelten Kolumnen 2017 habe ich nachfolgend wieder hier im Blog zusammengestellt.

Dänisches Vermächtnis

A.H. Riise X.O. Reserve Rum

ef 169 – Januar/Februar 2017

Die Bekanntschaft mit diesem Rum verdanke ich der Empfehlung in einem ebenso sympathischen wie exzellent sortierten Tabak- und Spirituosengeschäft in Leipzig. Seine Geschichte ist ebenso außergewöhnlich wie sein Geschmack.

„Distilled for, bottled and aged by Dansk-Vestindisk Rom Kompagni“, steht auf der Flasche. Rum aus Dänemark? Schauen wir kurz ins 17. Jahrhundert: 1666 legten dänische Siedler den Grundstein für die Kolonie Dänisch-Westindien, die aus den drei karibischen Inseln St. Thomas, St. John und St. Croix bestand. Seit 1917 gehören diese als Amerikanische Jungferninseln zu den USA, doch im 19. Jahrhundert lebte auf St. Thomas der dänische Apotheker Albert Heinrich Riise (1810-1882), zu dessen Ehren der „Super Premium Single Barrel Rum“ kreiert wurde.

A.H. Riise verbrachte 40 Jahre seines Lebens (von 1838 bis 1878) in Dänisch-Westindien und gründete 1843 in der Kolonialhauptstadt Charlotte Amalie seine Apotheke. Er wurde zu einer zentralen Figur der örtlichen Wirtschaft und Politik und brachte von Reisen durch die Karibik und nach Amerika Pflanzen und Kräuter mit, die er dann in St. Thomas kultivierte. Daraus stellte er Arznei, Kosmetik und Alkohol her – unter anderem Riise’s Bay Rum, der ursprünglich als Mittel gegen Magenkrankheiten verwendet wurde.

Der heutige A.H. Riise X.O. Reserve Rum mit 40 Volumenprozent Alkohol ist dagegen ein reines Genussmittel. Für diese Spezialität werden verschiedene, bis zu 20 Jahre alte karibische Destillate miteinander verschnitten. Nach der finalen Reife wird jedes Fass einzeln abgefüllt, und die Fassnummer und das Abfülldatum werden zusammen mit der Flaschennummer auf dem Etikett angegeben.

Dieser Rum hat eine absolut faszinierende Aromatik: Er duftet nach Orangen, Zuckersirup, Tabak und etwas Mango mit floralen Anklängen. Auch im Mund dominieren Orangenaromen, eine feine Süße macht sich bemerkbar, hinzu kommen zarte Kräuterwürze und Noten von Aprikosenkonfitüre; der Gaumeneindruck ist lang und weich. Zur Zigarre probieren!

Finstere Vergangenheit

Ardbeg Dark Cove

ef 170 – März 2017

Phoca PDF

Diese Limited Edition ist nach dem Uigeadail ein weiterer Ardbeg-Whisky, der mich sensorisch wirklich überwältigt hat.

Die Geschichte dahinter liest sich wie folgt: Zum jährlichen Islay-Whisky-Festival „Feis Ile“ bringt Ardbeg jeweils eine Sonderabfüllung heraus. Das war 2016 der Dark Cove. Sein Name bedeutet übersetzt „dunkle Bucht“, und er soll an die Zeit erinnern, als die Inselbewohner nachts Whisky auf das schottische Festland schmuggelten. Daher sollte auch die Sonderedition besonders dunkel und geheimnisvoll sein, und das wurde sowohl farblich als auch geschmacklich durch eine besondere Lagerung erreicht.

Der Dark Cove ist ein Blend von Whisky aus ehemaligen Bourbonfässern und Whisky aus ehemaligen Sherryfässern. Dabei handelt es sich um sogenannten Black Sherry: Er ist der dunkelste, süßeste und konzentrierteste und wird aus der Rebsorte Pedro Ximénez (kurz: PX) gewonnen. Die Trauben werden zum einen wie üblich in der Sonne getrocknet sowie zum anderen zusätzlich erhitzt, was die Inhaltsstoffe umso mehr verdichtet. PX-Sherry ist relativ selten, so dass die Fässer für die Whisky-Reifung erst über längere Zeit aufgekauft werden mussten.

Mit 46,5 Volumenprozent liegt der Dark Cove im Alkoholgehalt durchaus über dem Durchschnitt – und das braucht er auch. Bereits in der Nase verlangt er sofort die gesamte Aufmerksamkeit: Der leicht rauchige und karamellige Duft erinnert an Nüsse, Artischocken, getrocknete Aprikosen, getrocknete Kräuter sowie teilweise kandierte Orangen. Im Mund ist der laut Brennerei „finsterste Ardbeg aller Zeiten“ noch komplexer – kraftvoll und zugleich sehr fein, sowohl von Tiefe als auch von Spannung geprägt, sehr differenziert und gleichzeitig eine vollkommene Einheit; pflanzliche Würze mit Noten von Tabak und Wurzeln verbindet sich mit nussigen, erdig-torfigen und jodigen Tönen sowie Aromen von getrockneten Orangen und getrockneten Feigen. Dramaturgisch folgt nach einer scharfen, alkoholstarken Welle ein weicher, sehr langer Ausklang.

Genuss besiegelt

Glenmorangie Signet

ef 171 – April 2017

Bei einem Tasting mit Andy MacDonald, Distillery Manager von Glenmorangie, hatte ich das Vergnügen, den Signet kennenzulernen. Er ist „eine Fusion von Glenmorangies seltensten und ältesten Whiskys“, heißt es in der Produktbeschreibung, und Dr. Bill Lumsden, Head of Distilling and Whisky Creation, kommentiert: „Wir sind davon überzeugt, dass Glenmorangies Signet Whisky-Geschichte schreibt. Er ist einzigartig und unvergesslich.“ Da ist durchaus was dran.

Glenmorangie erhebt den Signet zum Mysterium und verrät nur einige der Geheimnisse dieser Assemblage verschiedener Destillate und Stile. Dabei spielen vor allem verschiedene Malz- und Fassarten sowie die Zeit eine Rolle. Der älteste Whisky im Blend wurde vor über 30 Jahren destilliert, „als das Mälzen noch vor Ort geschah“, wie die Produktbeschreibung ausführt. Hinzu

Phoca PDF

kommen Whiskys aus speziellen, sehr hochwertigen Fässern aus amerikanischer Weißeiche, die für Glenmorangie maßangefertigt werden, und Whiskys aus Oloroso-Sherryfässern. Eine der größten Besonderheiten ist das „High Roasted Chocolate Malt“ – aus Gerste, die bei 400 Grad gemälzt wird und daher besonders dunkle Aromen hervorbringt, die an Schokolade und Kaffee erinnern. Darüber hinaus enthält der Signet einen Anteil des exklusiven Gerstenmalzes von den wenigen Feldern in der fruchtbaren historischen Cadboll-Region. Der Whisky wird nicht kaltgefiltert und hat 46 Volumenprozent Alkohol.

Wie riecht und schmeckt nun dieses Unikat? Der Duft erinnert an geröstete Nüsse, teilweise getrocknete Aprikosen, Beeren, Gewürze, Zuckersirup und – wahrhaftig – geröstetes Getreide; ferner zeigen sich vegetabile Anklänge. Der Geschmack ist sehr fein und offenbart Noten von Stroh, Nüssen, Walderdbeeren, Blaubeeren, Karamell, Gewürzen und dunkler Schokolade – komplex, gehaltvoll und sehr lang.

Ich muss Glenmorangie recht geben: Der Signet ist der faszinierendste Whisky, den ich bislang aus diesem Hause getrunken habe. Er hinterlässt nachhaltigen Eindruck. Sláinte!

Atlantische Kraft

Laphroaig Ten Cask Strength

ef 172 – Mai 2017

Laphroaig – die Whisky-Destillerie mit dem geheimnisvoll anmutenden Namen ist die südlichste auf der Hebrideninsel Islay und wurde 1815 von den Brüdern Donald und Alex Johnston gegründet. Der Name Laphroaig geht zurück auf das gälische Wort „lag“ (Senke) und den altnordischen Ausdruck „breiðr vik“ (breite Bucht). Somit bedeutet Laphroaig (gesprochen: la-froig) soviel wie „breite Bucht in der Senke“ – und genau in einer solchen befindet sich die Brennerei.

Das Gelände erstreckt sich bis direkt ans Meer, so dass einige Lagerhäuser bei hohem Wellengang vom Wasser des Atlantiks umspült werden. Diese besondere Lage sorgt für spezielle Produktions- und Reifebedingungen der Laphroaig-Whiskys: Die salzige Seeluft und das Meerwasser beeinflussen die Aromatik ebenso wie der Torf aus dem Glenmachrie Peat Moss – eigenen Feldern der Destillerie, deren Torf einen hohen Moos-Anteil aufweist – und das Wasser aus dem Kilbride Dam, das für die Whiskyherstellung verwendet wird und ebenfalls torfhaltig ist. Das Malz stammt zum Teil aus eigener Produktion sowie zum größeren Teil von der weiter westlich gelegenen Port-Ellen-Mälzerei.

Der Ten – zehn Jahre alte Single Malt Scotch – ist der Einstiegswhisky von Laphroaig. Ihn gibt es auch in einer Cask-Strength-Variante: Diese reift ebenfalls zehn Jahre in Eichenholzfässern und wird dann nicht kaltgefiltert in Fassstärke mit 58,3 Volumenprozent Alkohol abgefüllt. Von diesem Ten Cask Strength habe ich die zweite von inzwischen insgesamt acht Füllungen probiert: Batch 002, auf die Flasche gebracht im Januar 2010. Dieser Islay-Brand ist sehr puristisch und kraftvoll: In der Nase machen sich Aromen von rauchigem Holz, Torf und etwas Jod bemerkbar, dahinter erscheinen Anklänge an kandierte Mandarinen und Kräuter. Auch auf

Phoca PDF

der Zunge geben zuerst Jod-, Torf- und Rauchnoten sowie der durchaus schärfende Alkohol den Ton an, danach führen Aromen von gegrillten Artischocken und roten Johannisbeeren in einen langen Nachhall.

Elsässer Edelbrand

Nusbaumer Marc de Muscat

ef 173 – Juni 2017

Seit genau 70 Jahren steht die elsässische „Distillerie Artisanale“ Nusbaumer in Steige (bitte französisch aussprechen: st?:?) rund 45 Kilometer südwestlich von Straßburg für hochwertige, handwerklich hergestellte Obstbrände und Liköre. Brenner sind die Nusbaumers schon seit vielen Generationen, doch erst 1947 gründete Joseph Nusbaumer das eigene Familienunternehmen, das inzwischen von seiner Tochter Marianne und seinem Schwiegersohn Christian Willm geführt wird.

Die Destillerie liegt im Val de Villé, wo der kontinentale Klimaeinfluss besonders stark ausgeprägt ist: Mit heißen Sommern und strengen Wintern bietet dieses Tal beste Voraussetzungen, um Früchte zu kultivieren, die sich ideal zum Brennen eignen. Insgesamt produziert Nusbaumer über 30 Spirituosen, auch aus wild wachsenden Beeren. Die Früchte werden sorgfältig ausgewählt und vergoren, und erst Monate später erfolgt die Destillation, nach der die Brände in Glasbehältern oder Eschenholzfässern reifen – mitunter mehrere Jahre.

Die besten Destillate gehen in die „Réserve particulière“, die besondere Reserve ein. Dazu zählt auch der Marc de Muscat, der Tresterbrand aus Muskat-Trauben, als „Vieille Eau de Vie“ extra lange gereift. Er wird erzeugt aus den festen Bestandteilen, die nach dem Pressen von Weißweintrauben der Rebsorte Muskateller (mit offiziellem Namen Muscat Blanc à Petits Grains Ronds) übrig bleiben, also den Traubenschalen, Fruchtfleisch und Kernen. Diese rare Spezialität mit 42 Volumenprozent Alkohol wird in der so genannten Renaissance-Flasche abgefüllt, die eine spezielle, antik anmutende Form hat, mit Siegellack verschlossen ist und aus rötlichem Glas besteht, das den Edelbrand vor Sonnenlicht schützt.

Dieser hat mich mit seiner Finesse und Länge nachhaltig beeindruckt: Der feine Duft erinnert an Aprikosen, getrocknete Blüten und Mirabellen, auf der Zunge zeigt der Marc de Muscat eine feine Süße, Aromen von Mirabellen, Aprikosen und reifen Quitten, florale Noten sowie Anklänge an Kräuter und Heu.

Keltischer Kraftmann

Ogma Mespilus Infused Dry Gin

ef 174 – Juli 2017

Um mit einem Wortspiel zu beginnen: Dieser Gin ist „brand-neu“! Erst seit Mai 2017 ist dieses einzigartige Destillat auf dem Markt – und schon in internationalen Bars und Restaurants

Phoca PDF

vertreten. Sein Geheimnis ist die Mispel: jene Steinfrucht aus Vorder- und Mittelasien, die hierzulande selten anzutreffen, weil schwierig im Anbau ist. Sie ist hart und schmeckt sauer und bitter – bis zum Jahresende, wenn die Kälte die reifen Früchte weich und schmackhaft werden lässt.

Im Saargau, dem Dreiländereck von Deutschland, Frankreich und Luxemburg, wachsen Mispelbäume auf den Streuobstwiesen der Familie Maffert. Wolfgang Maffert betreibt in sechster Generation die rund 170 Jahre alte Obstbrennerei Monter in Hemmersdorf und ist gemeinsam mit den Marketingfachleuten Alexander Staats-van Rahden und Tobias Pirrung einer der „Väter“ von Ogma.

Ogma war in der irischen Mythologie ein keltischer Kämpfer und „Kraftmann“, der auch als Kriegsgott verehrt wurde. Die Gin-Macher wählten diesen mystischen Namen mit Bezug zu Keltengräbern, die auf dem Grundstück der Destillerie gefunden wurden. „Stark, bodenständig, ein klarer Geist“, charakterisiert die Ogma-Internetseite den Gin ebenso wie seinen Namensgeber.

Vollständig heißt der Ogma „Mespilus Infused Dry Gin“, und „Mespilus“ ist die lateinische (und somit unverwechselbare) Bezeichnung der Mispel. Die „Infusion“, die dem Gin seinen besonderen Charakter verleiht, besteht aus Mispelwein und Mispelbrand, die Wolfgang Maffert exklusiv aus regionalen Früchten, größtenteils von eigenen Bäumen, handwerklich herstellt. Zusammen mit zweifach destilliertem Wacholderbeerbrand und acht ausgesuchten Pflanzenauszügen (Botanicals) entsteht der Gin mit 44 Volumenprozent Alkohol.

Er duftet nach Zitrusfrüchten, Wacholder, Blüten und Lavendel und zeigt sich im Mund komplex, kraftvoll und dynamisch mit Aromen von Pomeranzen, Agaven, Physalis, Mispeln und Süßholz, floralen Noten sowie Anklängen an Orangenzesten; der Nachhall ist warm, weich und lang.

Die Feinheit des Alters

Tariquet Armagnac XO

ef 175 – August/September 2017

Armagnac fasziniert mich durchaus noch mehr als Cognac. Der Weinbrand aus der Gascogne im Südwesten Frankreichs wird – im Unterschied zum Cognac – im kontinuierlichen Verfahren destilliert, wobei der Grundwein zwar zweimal erhitzt, aber nur einmal gebrannt wird. Im Westen der Region liegt die Appellation Bas-Armagnac, aus der die höchsten Qualitäten kommen – wie der XO von Château du Tariquet.

Als Jean Pierre Artaud 1912 zusammen mit seinem Vater das Anwesen in Éauze kaufte, waren von dessen Weinbergsbestand durch die Reblaus, die Anfang des 20. Jahrhunderts in Europa wütete, gerade einmal sieben Hektar übrig geblieben. Nach dem Zweiten Weltkrieg heiratete Artauds Tochter Hélène den spanischstämmigen Pierre Grassa, und die beiden verhalfen Château du Tariquet zu neuem Glanz. Ihre Kinder Maïté und Yves – zwei von insgesamt vier Geschwistern – führten die Tradition fort, und mit Yves’ Söhnen Armin und Rémy steht

Phoca PDF

inzwischen die dritte Grassa-Generation in der Verantwortung. Heute zählt Tariquet als unabhängiges Familienunternehmen zu den renommiertesten Wein- und Armagnac-Produzenten der Gascogne.

Der XO besteht zu 60 Prozent aus Ugni Blanc (alias Trebbiano) und zu 40 Prozent aus der selten gewordenen traditionellen Armagnac-Traube Baco Blanc. Er reift mehr als 15 Jahre in Eichenholzfässern, die nur leicht getoastet sind und daher sehr feine Aromen an das Destillat abgeben. Der fertige Weinbrand hat 40 Volumenprozent Alkohol und verdankt seine Farbe allein dem Ausbau im Holz.

Der „Extra Old“ Armagnac duftet sehr fein und tief nach Gewürzen (Zimt, Nelken), teils getrockneten, teils kandierten Orangen und Aprikosen, etwas getrockneten Pflaumen sowie Kräutern und Karamell. Im Mund präsentiert er sich fein, weich und tief mit Noten von Karamell, teils kandierten, teils getrockneten Aprikosen und Orangen, feiner Würze und Anklängen an kandierte Nüsse, Kräuter und Orangenblüten. Er klingt sanft und lang aus – wie der harmonische Schlussakkord eines Klavierkonzerts.

Dornröschenschlaf

Glenturret 1987

ef 176 – Oktober 2017

In diesem Monat wird dieser Whisky genau 30 Jahre alt. 29 davon hat er im Fass verbracht – erst im vergangenen Jahr kam er auf den Markt.

Er wurde am 26. September 1987 gebrannt und am 27. Oktober 2016 abgefüllt – in Fassstärke mit 54 Volumenprozent Alkohol. Das Fass, in dem er reifte, trug die Nummer 378 und war ein klassisches Hogshead (rund 240 Liter Inhalt); die Flasche ist die Nummer 80 von insgesamt 211, die es von diesem raren Destillat gibt. Alle diese Informationen stehen auf dem Etikett, das damit wie der „Personalausweis“ des Glenturret 1987 wirkt.

Der Whisky gehört zur „Cask Strength Collection“ des unabhängigen Abfüllers Signatory Vintage. Glenturret ist nach eigenen Angaben die älteste noch produzierende Whiskybrennerei Schottlands und liegt in Crieff in den Highlands. Offiziell gegründet wurde sie 1775, doch schon rund 60 Jahre zuvor soll an ihrem Standort illegal Whisky gebrannt worden sein. Das Wasser für die Whiskyproduktion von Glenturret kommt aus dem Loch Turret, das Gerstenmalz aus der Mälzerei der Tamdhu-Destillerie.

Die fast drei Dezennien Reifezeit haben etwas geradezu Märchenhaftes hervorgebracht: Der Duft ist fein und komplex mit Noten von Zuckerrohr, Blüten, Orangen, weißer Schokolade und Aprikosen sowie zart rauchigen Anklängen. Sobald der Whisky die Zunge berührt, scheint er sofort ins Blut überzugehen und durchströmt den Körper wie ein mit Glück aufgeladenes Lebenselixier. Der Geschmack ist sehr fein und ausgewogen, wie ein kunstvolles Mosaik: reife, teilweise eingemachte Aprikosen, Kräuter, Tabak, Zimt, Nelken und Orangenmarmelade verschmelzen zu einer großen harmonischen Einheit, der Gaumeneindruck ist weich und sehr

Phoca PDF

lang und mündet in einen scheinbar endlosen, wohltuenden Nachhall voller Finesse und – ich kann es nicht anders sagen – Schönheit; zum Schluss bleiben Aromen von karamellisierten Nüssen und Schokolade.

Der Glenturret 1987 hat eine tief befriedende Wirkung – eines der eindrucksvollsten Whisky-Erlebnisse, die ich je hatte.

Goldenes Wasser

Gilors Portwein Fass

ef 177 – November 2017

„Obsthof am Berg“ – das klingt beschaulich und idyllisch. Vor dem geistigen Auge erscheinen blühende Bäume und prächtige reife Früchte vor sonnendurchfluteter Landschaftskulisse. Die Assoziationen, die man gemeinhin mit Whisky verbindet – rauhes, zerklüftetes, bergiges Terrain und wilde Meereskraft –, wollen da gar nicht so recht ins Bild passen.

Und doch wird hier, im Vordertaunus zwischen Frankfurt und Wiesbaden, beides absolut stimmig und genussreich zusammengeführt. Die Geschichte im Zeitraffer: Josef und Anni Henrich gründeten 1970 einen Obstanbaubetrieb in Kriftel, ihre Enkel Holger und Ralf Henrich, beide nach einschlägigem Studium in Getränketechnologie versiert, verlagerten den Schwerpunkt des Obsthofs auf das Keltern und Destillieren. Das Brennrecht erwarb Familie Henrich bereits 1983, seit 2005 besteht die eigene Verschlussbrennerei, 2008 wurde erstmals Whisky produziert.

Seitdem hat sich die Arbeit kontinuierlich professionalisiert – und der „Gilors“ entstand. Schon sein Name schafft die Verbindung zu Schottland: Er bedeutet, frei aus dem Gälischen übersetzt, „goldenes Wasser“, und auch das Brennverfahren entspricht der schottischen Tradition. Individuell sind jedoch die Rezeptur und die Malz-Mischung, und das verleiht dem Single Malt seine Identität und seinen Charme. Der „Gilors Portwein Fass“ (die etwas eigenwillige Schreibweise nehmen wir mal als Kuriosum hin) reift mindestens drei Jahre in kleinen, gebrauchten Portweinfässern und wird mit 42 Volumenprozent Alkohol abgefüllt.

Gerade angesichts dieses Ausbaus hat mich die helle Aromatik des Destillats fasziniert und begeistert: Der Duft ist sehr fein und zeigt Aromen von Bananen, Mirabellen, Blüten, hellem Tabak und Zitrusfrüchten. Im Mund präsentiert sich der Hessen-Whisky kraftvoll, weich und nachhaltig mit Noten von Banane, Orange, Vanille, Zimt, Mirabelle und Kandis – tatsächlich eigenständig und sehr sympathisch. In diesem Sinne: Sláinte – oder besser gesagt: Gude!

Die Islay-Katze

Laggan Mill Single Cask

ef 178 – Dezember 2017

Phoca PDF

„Wer sollte den perfekten Tropfen besser auswählen als derjenige, der das Fass gemacht hat?“, steht auf dem Flaschenkarton dieses Whiskys. Er stammt von The Vintage Malt Whisky Company, einem unabhängigen Abfüller, der mit seiner Linie „The Cooper’s Choice“ eine relativ kleine Auswahl nicht kühlfiltrierter, ungefärbter Single Malt Scotch Whiskys in Einzelfassabfüllungen anbietet. Cooper ist die englische Bezeichnung für den Küfer, also den Fassbinder, und so ist die zitierte rhetorische Frage gewissermaßen das Leitbild der Produktlinie.

Der Laggan Mill Single Cask stammt von der Hebrideninsel Islay und wurde – meinen Recherchen zufolge – in der Destillerie Lagavulin gebrannt. Lagavulin ist eine der acht noch aktiven Brennereien der Insel und liegt an deren Südküste. Das Fass, in dem der Laggan Mill über drei Jahre reifte, war ein Hogshead mit rund 250 Litern Inhalt und trug die Nummer 7977. Im Jahr 2015 wurden daraus 330 Flaschen abgefüllt; die Trinkstärke liegt bei „erwachsenen“ 46 Volumenprozent Alkohol.

Im Glas fällt zuerst die blassgelbe Farbe auf – so sieht Whisky aus, wenn ihm keine Farbstoffe zugesetzt wurden. In der Nase zeigt der Laggan Mill Aromen von Torf, Rauch, Heu und Mirabellen sowie Anklänge an Zitrusfrüchte und Haselnüsse. Im Mund dominieren Noten von Heu, Tabak und getrockneten Kräutern, wiederum torfige und rauchige Aromen sowie vegetabile, an Agaven erinnernde Anklänge; der Alkohol macht sich leicht schärfend bemerkbar. Im Abgang ist der Inselwhisky angenehm warm und bemerkenswert fein, und erst jetzt kommen gelbfruchtige Töne zum Vorschein. Der Nachhall ist angesichts der schlanken, geradlinigen Art des Destillats erstaunlich lang und offenbart Noten von eingelegten Kirschen, Tabak und Rauch.

Dieser Islay-Whisky ist ebenso unverkennbar wie faszinierend: vordergründig mit charakteristischer, wilder, fauchender Torfrauch-Aromatik – doch nachdem man ihn hinuntergeschluckt hat, gibt er leise flüsternd und schnurrend ein sanftes Geheimnis preis.

Phoca PDF