



In 10 Schritten ZUM PERFEKTEN WHISKY

Denke erst mal an Dich ...

- 1. Was möchtest Du ausgeben?**
- 2. Was ist Dein bevorzugter Geschmack?**
- 3. Was entspricht Deinem Stil? Bist Du ein Single Malt oder ein Blended-Typ?**

Das Etikett: So findest Du Deinen perfekten Whisky ...

- 4. Informiere Dich über die Herkunft des Whiskys**
- 5. Beachte den Alkoholgehalt**
- 6. Lies die Angaben zur Produktion**
- 7. Berücksichtige die Art des Fasses, in dem der Whisky reifte**
- 8. Welches Alter hat der Whisky?**
- 9. In welcher Destille wurde der Whisky gebrannt?**

Lass Dich beraten...

- 10. Frage den Verkäufer nach seinen Favoriten. Was ist sein Geheimtipp?**

zu 1.

Guter Whisky muss nicht teuer sein – bei etwa 25-30 € fangen gute schon an. Alte Whiskys hingegen müssen teuer sein. Aber Vorsicht: Nur weil ein Whisky alt ist, muss er nicht zwangsläufig schmecken.

zu 2.

Hier geht es von lieblich, süß, fruchtig, blumig, erdig, trocken, salzig bis hin zu torf-rauchig.

zu 3.

SINGLE MALTS können trotz gleichen Alters und Herkunft Jahr für Jahr Varianzen im Geschmack aufweisen – sie sind eher für experimentierfreudige Genießer. **BLENDED MALTS/WHISKYS** bestehen aus verschiedensten Grundsorten, die dazu dienen, immer den gleichen Geschmack ins Glas zu zaubern – also für diejenigen, die auf Beständigkeit Wert legen.

zu 4.

Neben der Region **ISLAY**, sind die Inseln (z.B. **SKYE**, **ORKNEY**, **JURA**) eher bekannt für „fleischigere“ Whiskys, die gerne salzig und meist auch torf-rauchig schmecken. Blumig-süß leichte Tropfen finden sich in der Region **SPEYSIDE**. Etwas kräftiger, dafür meist mit Honigaroma, zeigen sich die **HIGHLANDS**. Floral und wieder leichter sind **LOWLANDS** → Das ist eine sehr grobe Einteilung und soll als Anhaltspunkt dienen.

zu 5.

Die 40%igen sind eher die leichteren Whiskys, die massentauglich sind. 46% und mehr sprechen für eine hohe Aromendichte, werden schnell komplex und sind eher für fortgeschrittene Genießer.

zu 6.

Wo ein wenig Vorsicht geboten ist: Die Be-

zeichnung „peated“ drückt immer die Verwendung von Torfrauch bei der Herstellung aus. Das heißt der Whisky schmeckt erdig, speckig und nach Lagerfeuer. Wer so etwas nicht mag, sollte hier einen großen Bogen drumherum machen. Oder umgekehrt: Nimm ihn in die engere Auswahl, wenn Dir das schmeckt :-)

zu 7.

Auf das Fass kommt es an! Vanillearoma zeichnet sich in allen Bourbon-Fässern ab. Ein Indiz dafür ist auch die Fassgrößen-Bezeichnung **Hogshead** oder **Barrel Casked**. Sherry-Fässer – egal welcher Art – sorgen für Fruchtnoten, aber auch Trockenheit im Abgang, wie bei einem trockenen Weißwein.

zu 8.

Je älter ein Whisky, desto mehr Gehalt an Aromen besitzt er. Jedoch wird er dabei auch runder, so dass die Aromen nicht mehr auseinandergehalten werden können. Jüngere sind hingegen eher explosiver. Eine ideale Mischung stellen hier die 10 bis 12-jährigen dar. **UNAGED WHISKYS** haben den Vorteil, dass ganz junge meist mit sehr alten gemischt wurden. Aber dazu sollte man schon wissen, in welche Geschmacksrichtung die Destille geht.

zu 9.

Nicht so bekannte Destillerien, also vorwiegend die Jüngeren, sind meist bemühter und ambitionierter als schon lange am Markt etablierte Brennereien.

zu 10.

Wenn Du bereits ausreichend gestöbert hast, frage am besten noch das (hoffentlich) freundliche Personal nach deren Favoriten und Geimtipps, um diese mit Deiner engeren Auswahl abzugleichen.