



# S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

**Bruichladdich, Islay, Schottland**  
**Octomore 13.1, Single Malt Scotch Whisky**  
**Art.-Nr.: 27 07 66**

**HERKUNFTSLAND:** Vereinigtes Königreich Schottland (Hebriden-Insel Islay)

**ERZEUGER:** Rémy Cointreau

**HERSTELLUNG:** Nach 5 jähriger Reifung in First-Fill-Ex-Bourbon-Fässern, Verzicht auf Kältefiltration und Farbstoffen gelangte dieser einzigartige Tropfen in seine Flasche.

**BEURTEILUNG:** Zu Beginn nussig, rauchig, mit malziger süße und reifen Früchten. Dann folgen Aprikosen in Sirup, reife Birne sowie malzige Vanilletöne, die an Gerstenschrot, Cème brûlée und süßen Honig erinnern. Mit etwas Zeit entwickelt der 13.1 typische Aromen, die man von amerikanischer Eiche erwarten darf: Kokosnuss, Mandel und Holzkohle. Die rauchige Torfnote ist fein aber dennoch recht präsent.

**MENÜEMPFEHLUNG:** Zum Ausklang eines langen Tages, pur

**ANALYSE:** *Alkoholgehalt: 59,2 % vol.*



Die Bruichladdich Distillery liegt dort, wo am südwestlichen Ausläufer der schottischen Hebriden-Insel Islay die salzig-zitronigen Akzente des hauseigenen Single Malts in der Luft liegen. Sie ist auch bekannt als „Progressive Hibridean Distillery“. Im Unterschied zu vielen anderen Brennereien aus dieser Zeit, die lediglich in ungenutzte Häuser eingebaut wurden, wurde sie mit dem nötigen Sachverständnis geplant und aufgebaut. In der Gründung 1881 durch die drei Harvey Brüder liegt der wohlverdiente Erfolg, der mittlerweile mehrfach prämierten Brennerei. Sie trugen mit der jeweiligen Expertise dazu bei: William als Financier, Robert als Ingenieur und John als Brenner. Diese Familien-Geschichte wird noch heute auf der Insel Islay mit der traditionellen Kunst des Destillierens und dem reinen Geiste Schottlands verbunden. Bruichladdich ist die einzige Islay-Brennerei, die alle Single-Malts zu 100% auf der Insel destilliert, reift und abfüllt. Die kompromisslose Verwendung von ausschließlich schottischer Gerste sowie eigenem Islay-Quellwasser und den Verzicht auf Manipulationen wie z.B. Kältefiltration oder Zusatz von Farbstoffen sind Zeichen des kompromisslosen Strebens nach 100% Geschmack, 100% Qualität und 100%



**EGGERS & FRANKE**

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE