

# Celtic Art-Newsletter November 2023

## Herausgeber:

Celtic Art Whisk(e)y & More

Heidi Schramm

Karolinenstraße 18 / Ecke Bürgerstraße

95028 Hof

Tel. 09281-1000

☞ [info@celtic-art-whisky.de](mailto:info@celtic-art-whisky.de) oder [celticart-hof@web.de](mailto:celticart-hof@web.de)

Internet: [www.celtic-art-whisky.de](http://www.celtic-art-whisky.de)

**28 Jahre  
Celtic Art  
von 1995 -2023**

## **Liebe Whisk(e)y-Freunde und Kunden,**

Der Herbst hat sich bisher von seiner schönen Seite gezeigt, aber nun kommen die finsternen grauen November Abende. Da zieht man sich gerne nach Hause zurück und genießt ein schönes Glas Single Malt Whisky, einen wärmenden Irish Single Pot Still oder einen Rum aus der Karibik.

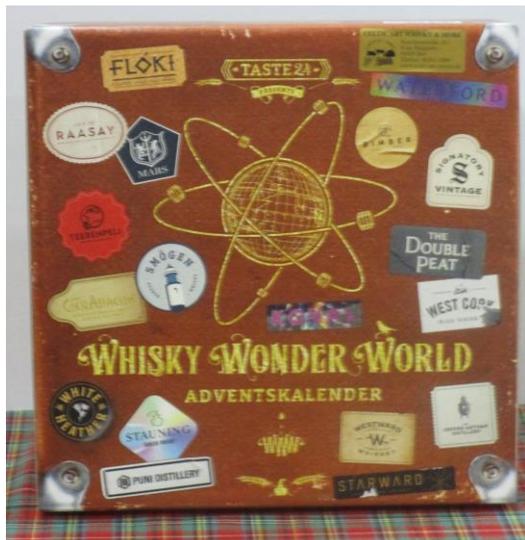
Es werden wieder viele neue interessante Abfüllungen angeboten.

Auch Weihnachten steht vor der Tür. Wer etwas Schönes auf dem Gabentisch haben will, sollte sich bei Zeiten umsehen, denn es gibt noch immer häufig Lieferprobleme. Für Genießer, die sich die Adventszeit verkürzen wollen, bieten wir schöne Adventskalender mit „geistigem“ Inhalt.

## **Whisky Wonder World Adventskalender**

24 kleine Whisk(e)y Flaschen aus aller Welt (Schottland, Irland, Japan, Dänemark, Australien, Island, Indien, England) bieten für jeden Tag eine besondere Überraschung. Dazu gibt es ein schönes Nosing Glas und viel Information.

Preis: 109 Euro



## **A.H. RIISE Adventskalender**

Der Kalender ist in Form eines Buches, enthält 24 verschiedene Rumabfüllungen (jeweils 2cl Flaschen) aus dem Hause A.H. RIISE und viel Information über die Geschichte des Traditionsrums seit 1832.

Preis: 65 Euro

## 24 Days of Rum

Dieser Kalender enthält 24 Rum-Miniaturen aus aller Welt. Dazu gibt es 2 Nosing-Gläser. Die Informationen erhält man täglich per Scan auf dem Handy.

Preis: 89 Euro



### **Meikle Tòir** – der rauchige GlenAllachie

Zu seinem neuesten Geniestück sagt Master Distiller Billy Walker: „ Wir sind frei und unabhängig und können nach unseren Vorstellungen arbeiten“. Mit dem Meikle Tòir gehen er und sein Team neue Wege. Die Torfsoden zum Mälzen der Gerste kommen aus St. Fergus in den Highlands und verleihen dem Malz mehr Süße als der Torf von den Inseln. Die Maische hat 160 Stunden Zeit zum Fermentieren, dies verleiht dem Whisky seinen komplexen Charakter. Die Reifung erfolgt 5 Jahre in neuen Eichenfässern. **Der „Original“** reift in American Virgin Oaks und Rye Barrels. Schon der Geruch nach Honig, gerösteten Mandeln und Butterscotch ist faszinierend.

Am Gaumen breiten sich sofort eine Vielfalt an Aromen aus. Erst Kräuterhonig und Schokolade, dann süßer Rauch (der Whisky hat 35 ppm!) und Gewürze. Herrlich!

Der **Chinquapin One** reift 5 Jahre in speziellen amerikanischen Eichenholzfässern. Er hat etwas mehr Vanille, aber auch den schönen Rauch.

Der **Meikle Tòir Sherry One** hat eine Nachreifung in Sherryfässern und bringt etwas mehr Frucht.

Alle Abfüllungen sind natürlich nicht gefärbt und nicht kalt gefiltert und kosten jeweils 53,90 Euro.

*Und nun weiter zu den **Nachlesen** der letzten Whisky- und Rumtastings .....*

## Whisk(e)y Tasting am 29. September 2023

Die erste Veranstaltung nach der Sommerpause war gut besucht – endlich wieder Tastings! Wir hatten sehr vielseitige Single Malts ausgewählt.

Das County **Tipperary** im Süden Irlands ist geprägt von grünen Wiesen und Landwirtschaft. Die Ballindoney Farm ist seit 200 Jahren im Besitz der Familie Ahearn. Vor einigen Jahren eröffnete Liam Ahearn mit seiner Frau Jennifer Nickerson die kleine Tipperary Boutique Distillery. Unterstützt wurden sie von Ihrem Vater Stuart Nickerson, der viele Jahre für schottische Brennereien arbeitete und das nötige Know-How mitbrachte. Die Gerste wächst auf den umliegenden Feldern, das Wasser kommt aus den eigenen Quellen. Der Whiskey reift in frischen Bourbonfässern von denen immer nur sechs für ein Small Batch vermisch werden. Der Watershed riecht nach Vanille, Früchten und Malz. Am Gaumen fruchtig aber auch überraschend würzig mit einer Spur Pfeffer. Der Abgang wieder mild und fruchtig. Ein etwas anderer Ire.



Die kleine neue **Nc`Nean** Distillery an der Westküste Schottlands ist zur Zeit in aller Munde, denn Annabel Thomson und ihr Team haben sich vorgenommen, die erste klimaneutrale Destillerie zu werden. Die Biogerste wächst auf Feldern in der Nähe, die Brennerei wird zu 100% mit erneuerbarer Energie betrieben, alle anfallenden Abfälle werden wiederverwendet, die schöne Flasche ist aus recyceltem Glas und die Verpackung aus Altpapier. Natürlich wird auf Färben und Filtern verzichtet.

Für einen jungen Whisky ist der Nc`Nean recht mild, fruchtig und malzig. Um seinen vollständigen Aromen zu entwickeln, braucht er noch ein paar Jahre im Fass.

Die Destillerie **Aberlour** in den Highlands wurde bereits im Jahre 1826 gegründet. Leider ist nach einem Umbau 1973 von den schönen alten Gebäuden nicht mehr viel geblieben. Unverändert ist aber der Charakter des Whisky der seine Vielfalt am besten zeigt, wenn er in Sherryfässern reift. Bei dem neuen 14jährigen Aberlour ist dies der Fall. Für jede Batch werden nur die besten Fässer ausgewählt. Die Farbe ist dunkles Gold. Aus dem Glas kommen sofort Aromen von Mandeln und Rosinen. Am Gaumen herrlich ausgewogene Noten von dunklen Früchten und etwas Würze. Der Abgang ist lange und wärmend. Ein sehr schöner Whisky!

Nach der Pause wurde es schon wieder sehr interessant. Die Destillerie **St. Kilian** bei Miltenberg im westlichsten Zipfel Frankens produziert Single Malt Whisky gänzlich nach schottischem Vorbild. Selbst die Brennblase, die sich in der außergewöhnlichen Flaschenform zeigen, kommen aus Schottland. Für den St. Kilian Classic wächst die Gerste in der Umgebung und wird in Bamberg gemälzt. Er ist schön ausgewogen und angenehm fruchtig. Für den *St. Kilian Peated* haben die Brennmeister stark getorfte Malz von der Insel Islay verwendet. Das Ergebnis ist genial! Beim Einschänken riecht es erst fruchtig, aber dann kommt sofort Rauch und Torf. Am Gaumen öffnet er sich sofort und die rauchige Note ist präsent (er hat immerhin 54 ppm!), wird aber von der fruchtigen Note abgerundet. Dieser Whisky braucht sich nicht hinter Islay Malts verstecken.

---

## Preisliste 265. Whisk(e)y-Tasting am 29.09.2023

---

### **Tipperary Watershed**

Irish Single Malt Whiskey

**Batch No. 6** gesamt 1800 Flaschen

ohne Altersangabe 47% Vol.

EUR 49,90

### **Nc'Nean Organic**

Highland Single Malt Whisky

**Small Batch Organic Whisky**

Ohne Altersangabe 46 % Vol.

EUR 69,90

### **Aberlour 14 Jahre**

Speyside Single Malt Whisky

**Gereift in Amerikan Oaks und Sherry Casks**

14 Jahre 40 % Vol.

EUR 74,90

### **St. Kilian Peated**

Single Malt Whisky aus Franken

**Hergestellt aus Schottischem Heavily Peated Gerstenmalz (54ppm!)**

ohne Altersangabe 46 % Vol.

EUR 49,90

### **Laphroaig Sherry Oak Finish**

Islay Single Malt Whisky

**Nachgereift in Oloroso Sherryfässern**

10 Jahre 48 % Vol.

EUR 79,90

---

Zum Abschluss des Abends wechselten wir auf die Insel Islay. Die Destillerie **Laphroaig** wurde bereits 1815 von den Brüdern Alex und Donald Johnston gegründet. Bis heute ist der Whisky der eigenwilligste Malt Schottlands mit dem typischen jodartigen Seetang-Note. Während die einen von dem rauchigen medizinischen Charakter begeistert sind, so sprechen andere von einem Angriff auf die Geschmacksnerven. Wir probierten den 10jährigen Laphroaig Sherry Cask. Welch ein Unterschied zu dem „normalen“ 10jährigen Laphroaig. Erst kommt die fruchtige Note des Sherry, dann aber Laphroaig pur.

Am Gaumen eine wahre Geschmacksexplosion! Man merkt, dass er nicht gefiltert ist und mit 48 % Vol. eine anständige Trinkstärke hat.

Ein Whisky für kalte Wintertage!

Dieser gelungene und abwechslungsreiche Abend wird den Teilnehmern noch lange in Erinnerung bleiben.

### Rum Tasting 13. Oktober 2023

An diesem Abend trafen sich Rum Kenner, aber auch neugierige Whisky Liebhaber, die das Thema Rum kennenlernen wollten. Sie waren am Ende des Tastings überrascht, wie vielseitig Rum sein kann.

Der **Clément Rhum V.S.O.P.** von der Insel Martinique ist ein reiner Rhum Agricole. Er wird nicht wie üblich aus Melasse gebrannt, die bei der Rohrzucker Herstellung anfällt, sondern direkt aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft. Destilliert wird auf Column Stills. Dieses Verfahren wird in ehemals französischen Kolonien angewendet. Zur Unterscheidung schreibt man die Rhum Agricole mit h. Aus dem Glas kommen fruchtige Orangen- und Vanillenote. Am Gaumen öffnen sich viele Nuancen von exotischen Früchten. Die lange Reifung macht ihn harmonisch und ausgewogen. Ein excellenter Rhum Agricole, denn meist sind sie zu süß.



Der **Rum Nation Demerara Solera No.14** kommt aus British Guyana und wird aus feinsten Melasse hergestellt. Es werden verschiedene Jahrgänge miteinander vermählt, die in Pot Stills und Column Stills destilliert werden und bis zu 14 Jahre im

Fass reifen. Zuletzt erhält der Rum ein 12monatiges Finish in PX Sherryfässern. Der Pot Still Rum bringt einen komplexen Körper, der Column Still Rum rundet ab und der Sherry verleiht angenehme Süße. Ein sehr gelungener Rum! Noten von Orangen, Rosinen und Mandeln. Dezent etwas Honig, Schokolade und Kaffee. Langer weicher Abgang.

## **Preisliste 15. Rum -Tasting am Freitag, 13. Oktober 2023**

---

### **Clément Rhum V.S.O.P.**

Rhum Agricole aus Martinique

*Destilliert aus reinem Zuckerrohrsaft im Column Still-Verfahren*

Ohne Altersangabe 40 % Vol.

EUR 44,00

### **Rum Nation Demerara Rum Solera No 14**

Rum aus British Guyana

*Destilliert aus Melasse in Pot Still und Column Still-Verfahren*

Bis zu 14 Jahre 40 % Vol.

EUR 43,00

### **Black Tot Finest Caribbean Rum**

Blended Rum aus Barbados, Guyana und Jamaika

*Destilliert aus Zuckerrohrmelasse in Pot und Column Still-Verfahren*

Ohne Altersangaben 46,2 % Vol.

EUR 44,00

### **Pusser`s British Navy Rum 15 Years**

Rum von den Virgin Islands

*Destilliert aus Melasse in hölzernen Pot Stills*

15 Jahre 40 % Vol.

EUR 79,90

### **A.H.RIISE XO Christmas Edition 2023**

Rum von den Westindischen Inseln

*Destilliert aus Zuckerrohrmelasse in Patent Stills*

*Nachgereift in Sherryfässern*

Ohne Alterangabe 40 % Vol.

EUR 57,90

Fast 300 Jahre lang gab es bei der British Navy für die Matrosen eine tägliche Ration Rum. Diese Tradition wurde am 31. Juli 1970 sehr zum Bedauern der Navy abgeschafft. Die letzte Ration Rum schöpfte Queen Mum persönlich aus dem Fass. Dieser Tag ist als Black Tot Day in die Geschichte eingegangen und es gibt als Erinnerung jedes Jahr eine Sonderabfüllung. Der diesjährige **Black Tot** ist ein Blend

aus Rum von Barbados, Guyana und Jamaika. Aus dem Glas kommen Aromen von dunklen Früchte. Am Gaumen kraftvolle Noten von Pflaumen, Rosinen und Mandeln. Ein schöner Dark Rum aus der Karibik.

Der **Pussers British Navy Rum** kommt aus einer kleinen Destillerie von den Virgin Islands in der Karibik. Er hieß früher Nelsons Blood und wurde nur für die British Navy zum Eigengebrauch abgefüllt. Der Name geht zurück auf das Jahr 1655, als Admiral Nelson die Schlacht bei Trafalgar zwar gewann, aber leider nicht überlebte. Er wollte in England beerdigt werden, also packte man die Leiche in ein Fass mit hochprozentigem Rum.

Als man nach Wochen in England ankam, war das Fass fast leer. Seine Matrosen hatten den Rum ausgetrunken. Von da an gab es bei der British Navy beim Morgenapell für jeden Matrosen ein Glas Rum. Wir probierten den 15jährigen Pussers Navy Rum, destilliert aus Melasse auf uralten Pot Stills. Was für eine Aromavielfalt! Tropische Früchte, Orangen, Vanille Mandeln. Der Geschmack haftet am Gaumen. Einmalig!

Zum Abschluss kamen wir zu dem Traditionshaus **A.H.RIISE** in Dänemark, die seit dem Jahre 1888 feinsten Rum aus der Karibik abfüllen. Wir verkosteten die neue limitierte Christmas Edition, von der nur 2000 Flaschen abgefüllt wurde. Wieder diese herrlich fruchtigen Aromen dieses lange gereiften Rums, aber auch Gewürze, die an Weihnachten erinnern. Es fehlten nur noch die Mandel Spekulatius. Dieser Rum passt wirklich in die Weihnachtszeit.

*Die Beschreibungen der Single Malt Whisk(e)y, der Blended Malts sowie aller Rumsorten, die wir gekostet und verkostet haben, sind die persönlichen Eindrücke von Heidi Schramm und dem gesamten Celtic Art-Team.*

*Heidi Schramm*

*Arnold Hertel*

*Marlene Engelbrecht*

*Celtic Art Whisk(e)y & More*