

Celtic Art-Newsletter Februar 2020

Herausgeber:

Celtic Art Whisk(e)y & More

Heidi Schramm

Karolinenstraße 18 / Ecke Bürgerstraße

95028 Hof

Tel. 09281-1000

✉ Celtic_art@gmx.de oder celticart-hof@web.deInternet: www.celtic-art-whisky.de

**25 Jahre
Celtic Art
von 1995 -2020**

Liebe Whisk(e)y-Freunde und Kunden,

wir sind schon wieder mitten drin im Jahr 2020. Der Februar zeigt sich von seiner unangenehmen nasskalten Seite und die alljährliche Grippewelle greift um sich. Da freut man sich dann auf ein schönes Glas Malt Whisk(e)y.

Der Brexit ist beschlossen, aber es ist noch nichts festgelegt, wie es weiter gehen soll.

Jetzt merken wir so langsam, dass es Lieferprobleme gibt. Viele Importeure halten sich zurück und manche Whiskysorten sind momentan nicht verfügbar. Die Preise für alte Single Malts steigen weiter, denn die Nachfrage ist weltweit sehr hoch und in den Lagerhallen der Destillieren liegen nicht genug Fässer.

Es gibt aber trotzdem immer wieder viele interessante neue Abfüllungen, die wir auch bei den Tastings probiert haben und auf unserer Homepage vorstellen.

Vor allem sollte man die Meinung ändern, dass Single Malts ohne Altersangabe nicht gut sind. Sie sind oft besser als die „Standardabfüllungen“, da hier neue Fässer und teilweise alte Fässer verwendet werden. Auch bei den Blended Malts gibt es ganz hervorragende Varianten. Wenn man gute Single Malts vereint, kommt immer ein gutes Ergebnis dabei heraus, denn durch die unterschiedlichen Malts entwickelt sich am Gaumen ein abwechslungsreicher Geschmack.

Die *Tasting-Nachlesen* sind diesmal sehr vielseitig, denn es gab im Jahr 2020 bisher im Januar ein Whisky-Tasting und im Februar erstmals ein Gin-Tasting und das mittlerweile schon zehnte Rum-Tasting

Geänderte Öffnungszeiten im März 2020

**Vom 09. bis 21. März ist unser Geschäft
nur an **drei Tagen in der Woche** für Sie geöffnet:**

montags von 10 bis 18 Uhr

freitags von 10 bis 18 Uhr

samstags von 10 bis 15 Uhr

**Ab Montag 23. März sind wir wieder zu den üblichen
Öffnungszeiten für Sie da.**

Vorschau auf die nächsten Veranstaltungen von Celtic Art!

Whisk(e)y Tasting am Freitag, 21. Februar

Rum Tasting am Freitag 17. Juli

Bei schönem Wetter findet das Tasting im Biergarten der Meinels Bas statt

Special Old Whisk(e)y-Tasting am Freitag 24. April

Whisk(e)y Tasting am Freitag, 06. März im Cafe Maximilians

Whisk(e)y Tasting am Freitag, 15. Mai

Whisk(e)y Tasting am Freitag, 19. Juni

Special Old Whisk(e)y-Tasting am Freitag, 13. November

Bitte frühzeitig
buchen!

Und nun geht es weiter zu den Tasting-Nachlesen

247. Whisk(e)y Tasting am 17. Januar 2020

Das erste Tasting im neuen Jahr in der Meinel's Bas war wie üblich ausgebucht, da die Eintrittskarten viel auf Weihnachten verschenkt werden.

Der *Writer's Tears* ist eine Homage an die großen irischen Dichter des 20. Jahrhunderts. Die Iren sagen Shaw, Wilde und Beckett konnten nur deshalb literarische Meisterwerke schaffen, weil sie gerne Whiskey tranken und wenn sie weinten, waren es Tränen aus Whiskey.



Der neue *Writer's Tears Double Oak* reift in amerikanischen Eichenfässern und französischen Cognacfässern. Aus dem Glas kommen herrlich fruchtige Aromen. Am Gaumen setzen sich diese Noten von Früchten, Vanille und Honig fort und verbinden sich mit den Nuancen des XO Cognac. Eine sehr schöne Kombination!

Auf der schottischen Insel Arran haben im 19. Jahrhundert viele "Schwarzbrenner" illegal Whisky destilliert und ihn als "Arran Water" nach Glasgow geschmuggelt. Die letzte wurde 1830 geschlossen. Seit 1995 gibt es hier wieder eine Brennerei. Die neuen Abfüllungen der *Arran Distillery* stechen schon mit ihrer außergewöhnlichen Flaschenform ins Auge. Wir probierten den Sherry Cask, der als *Natural Cask Strength* und mit *Natural Colour* abgefüllt wird. Die Farbe ist dunkler Bernstein. Intensive Sherryaromen steigen in die Nase auf. Am Gaumen entwickeln sich Noten von dunkler Schokolade, Gewürzen, Feigen und süßen Kirschen. Trotz Fassstärke ist er sehr mild und braucht kaum Wasser. Ein sehr komplexer und angenehmer Malt!

Preisliste zum 247. Whisk(e)y-Tasting am 17. Januar 2020

Writer`s Tears *Double Oak*

Irish Whiskey

Matured in Bourbon Barrels and Cognac Casks

Ohne Altersangabe 46 % Vol.

EUR 44,50

Arran Malt Sherry Cask

Single Malt Whisky Isle of Arran

Natural Cask Strength

Ohne Altersangabe 45,8 % Vol.

EUR 56,90

Springbank *15 Years*

Campbeltown Single Malt Whisky

15 Jahre 46 % Vol.

EUR 89,00

Caol Ila *Vintage 2010*

Islay Single Malt Whisky

Signatory Cask Collection

2010/2019 Bourbon Barrels

9 Jahre 46 % Vol.

EUR 59,90

Laphroaig *Lore*

Islay Single Malt Whisky

Enthält 20jährige Fässer!

Ohne Altersangabe 48 % Vol.

EUR 105,00

Die Destillerie **Springbank** in Campbeltown ist seit der Gründung im Jahre 1837 im Besitz der Familie Mitchell. Hier wird noch sehr traditionell gearbeitet. Vom Mälzen bis zum Abfüllen wird alles selbst gemacht. Auf Filtern und Färben wurde schon immer verzichtet. Von dem 15jährigen Springbank sind immer nur wenige Flaschen verfügbar. Auch hier kommen fruchtige Aromen aus dem Glas. Am Gaumen wird es erst fruchtig, dann malzig und würzig mit Noten von Torfrauch und einer schönen Meeresbrise. Der Abgang ist durch die lange Reifung mild und anhaltend. Ein schöner ehrlicher Malt!

Nach einer kleinen Stärkung ging es dann auf die Whisky-Insel Islay. Es gibt dort acht Brennereien, deren Malts intensive von Torf und Meer geprägt sind. Die größte Destillerie ist **Caol Ila** in der Nähe von *Port Askaig*. Der 9jährige Caol Ila aus der **Signatory Vintage** Serie reifte in Bourbon Barrels. Die Farbe ist sehr hell, der Geruch rauchig und malzig. Am Gaumen ist er erst überraschend fruchtig, dann kommt sehr schön Rauch, Torf und eine leicht salzige Note. Diese Abfüllung wird schnell ausverkauft sein.

Zum Schluss gab es noch ein besonderes Highlight, den Laphroaig Lore, der erstmals zum 200. Geburtstag der Destillerie abgefüllt wurde. Der Whisky Experte Jim Murray bezeichnet ihn als "The Richest of the Rich". Viele kennen den 10jährigen Laphroaig – welcher Unterschied! Auf dem Lore steht keine Altersangabe, aber er enthält 20jährige Fässer! Auch hier ist der erste Eindruck fruchtig, aber dann kommt Laphroaig mit seiner ganzen Kraft. Die Aromenvielfalt und der lange wärmende Abgang sind unbeschreiblich. Er zeigt die ganze Faszination lange gereifter Islay Malts, die leider immer rarer und teurer werden.



1. Celtic Art Gin-Tasting am 1. Februar 2020

Das Thema Gin war für uns Neuland, deshalb fand das Tasting etwas anders statt.

Wir wählten als Veranstaltungsort die *Cafebar Maximilians*, die von engagierten jungen Leuten in unserer Nachbarschaft eröffnet wurde und als Referent kam *Dirk Ehlig-MacLeod*, der Brand Ambassador von Alba Import.

Wir probierten an diesem Abend sechs hervorragende Handcrafted Gins aus der **Celtic Gin Collection**. Zur Einstimmung gab es einen Film über die eindrucksvollen Landschaften Schottlands.

Als erstes machte uns Dirk klar, dass Gin und Tonic Water zwei getrennte Worte sind und ein wirklich guter Gin auch ohne Zugabe von viel Tonic Water und Eis zu genießen ist.

Jeder der Gins von diesem Abend hatte seinen eigenen Charakter, da die jeweiligen Besitzer der kleinen Brennereien neben Wacholderbeeren nur Botanicals (Früchte, Beeren, Kräuter usw.) verwenden, die in der Umgebung wachsen.

Wir haben die Gins immer erst pur probiert, dann mit Zugabe des jeweils empfohlenen Garnish (Kräuter oder Früchte, die man ins Glas gibt) und zuletzt mit etwas Tonic Water. Das war sehr interessant. Manche Gins waren pur besser als mit Tonic Water.

Den **AVVA Scottish Gin** destilliert Jill Brown auf einer extra für sie gefertigten Gin Stills. Als Botanicals verwendet sie Klee, Vogelbeeren, Löwenzahn, Orangenschalen, Koriander und andere Kräuter. Der Geruch ist würzig mit einer Zitrusnote. Pur ist er sehr kräftig, mit Zugabe von Salbeiblättern und etwas Tonic Water wird er angenehm mild und kräutrig.

Der **Hills & Harbour Gin** kommt aus seiner kleinen Brennerei in Galloway in Schottland. Die Botanicals sind Tannennadeln, Lorbeerblätter, Orangenschalen und Mango. Der Geruch ist fruchtig und leicht herb. Pur ist er sehr mild und fruchtig, man schmeckt die Mango. Diese Note wird mit frischen Mangostücken im Glas noch verstärkt. Durch Zugabe von Tonic Water verliert sich diese Note. Pur am besten!

Preisliste zum 1. Gin Tasting am 1. Februar 2020

AVVA Scottish Gin

Handcrafted Gin aus der Speyside

Preis: 39,90 Euro

Hills & Harbour Gin

Von der Crafty Distillery in Galloway, Scotland

Preis: 39,90 Euro

Wild Island Botanic Gin "High Croft"

Von der Insel Colonsay

Preis: 39,90 Euro

Lussa Gin

Von der Isle of Jura

Preis: 39,90 Euro

Barra Atlantik Gin

Von der Isle of Barra

Preis: 37,90 Euro

Ornabrak Irish Gin

Single Malt Gin aus Irland

Preis: 37,90 Euro

Für den **Wild Botanic Gin** von der schottischen *Insel Colonsay* werden Beeren aus der Umgebung gesammelt, darunter Wilde Brombeeren, Wildapfel, Hagebutten, Johannisbeeren und Holunderbeeren. Die Aromen sind fruchtig und würzig. Pur ist er wunderbar süß und beerig, mit ein paar frischen Apfelstücken und Tonic Water wird diese Note noch schöner.

Nach der Pause und einer kleinen Stärkung kam der **LUSSA Gin** von der schottischen Insel Jura. Die Besitzer sammeln die Botanicals auch am Meer und in den Moorwiesen (Grünalgen, Wasserminze, Sumpfymyrte, Geißblatt, Lindenblüten und wilde Rosen).

Die Aromen sind blumig und erfrischend. Pur ist er gehaltvoll und würzig mit leicht mediterranen Noten. Durch Zugabe von einer Limettenscheibe und etwas Tonic Water wird er zu einem erfrischenden Geschmackserlebnis!

Der **Barra Atlantic Gin** kommt von der felsigen schottischen Insel Barra. Neben vielen Gewürzen und Zitrusfrüchten werden auch Rotalgen aus dem Atlantik verwendet. Die Aromen sind zitronig und würzig. Bei purem Genuss rollen die unterschiedlichsten Geschmacksvarianten wie der stürmische Atlantik, der die Insel umgibt über den Gaumen. Mit einer Zitronenscheibe und etwas Tonic wird der Geschmack etwas süßer. Mit und ohne Tonic Water ein Hochgenuss!

Zuletzt gab es noch einen Handcrafted Gin aus Irland. Der **Ornabrak Single Malt Gin** wird aus Gerstenmalz destilliert. Neben Wacholderbeeren werden nur wenige Botanicals verwendet: Engelwurz, Douglasiennadeln, Zitronenverbänenblätter und Zitronenschalen. Aus dem Glas kamen erst aromatische duftige Noten, dann ganz deutlich Gerstenmalz! Pur ist er mild und aromatisch, mit Zitronenschalen und Tonic Water sehr erfrischend und angenehm.

Der Abend war für uns alle sehr eindrucksvoll. Ich hätte nicht gedacht, dass Gin so vielseitig sein kann. Vor allem hat er auch gezeigt, dass beim Gin nicht das wichtigste die unterschiedlichen Tonic Water sind, sondern der Geschmack des Gins faszinieren kann!

Das nächste Gin Tasting veranstalten wir wahrscheinlich im Mai. Der Termin steht noch nicht fest.

10. Rum Tasting am 7. Februar 2020



Bei den ersten Rum Tastings hatten wir nur wenig Anmeldungen, doch das Tasting im Februar war schon lange ausgebucht. Es hat sich herumgesprochen, das auch Rum sehr vielseitig ist.

Als erstes probierten wir einen Rum aus Kolumbien. Bei diesem südamerikanischen Land denkt man eher an Kaffee und die **Hacienda Coloma** besitzt tatsächlich große Zuckerrohr- und Kaffeeplantagen. Die zwei Brennmeisterinnen destillieren ihren Rum auf Column Stills und lassen ihn 8 Jahre in Weißeichefässern reifen. Dann erhält er noch ein 6 bis 8-wöchiges Finish in Fässern, in denen zuvor Kaffeelikör lagerte. Aus dem Glas kommen deutlich Kaffeearomen. Am Gaumen ist es eine schöne Balance von Vanille, Rosinen, Mandeln, Trockenfrüchten, Schokolade und geröstetem Kaffee. Dieser Rum ist ein excellenter Geheimtip!

Preisliste zum 10. Rum –Tasting am 7. Februar 2020

Hacienda Coloma Kolumbien

Rum aus Kolumbien

Destilliert aus Zuckerrohrmelasse in Column Stills

6-8 wöchiges Finish in Kaffeelikör-Fässern

8 Jahre 40 % vol.

EUR 42,90

Ron Abuelo 12 Jahre Panama

Panama

Destilliert aus Melasse in unterschiedlichen Column Stills

12 Jahre 40 % vol.

EUR 49,90

Rum Sixty Six 12 Jahre Barbados

Barbados

Destilliert aus Zuckerrohrmelasse in Pot Stills und Column Stills

12 Jahre 43 % vol.

EUR 49,90

Ron Esclavo 1423 XO Solera Rum

Dominikanische Republik

Destilliert aus Zuckerrohrmelasse in Pot Stills

XO enthält bis zu 23 Jahre alte Fässer 42 % vol.

EUR 76,90

Hampden Estate Pure Single Jamaican Rum

Rum aus Jamaika

Destilliert aus Zuckerrohrmelasse in Pot Stills

Natural Colour Sugar free - ohne Altersangabe 46 % vol.

EUR 69,90

Im Jahre 1908 gründete der spanische Immigrant Don Jöse Varela in **Panama** eine Zuckermühle. Seit 1936 destilliert die Familie aus der Melasse auch Rum. **Der 12jährige Ron Abuelo** wird traditionell auf Patent Stills destilliert. Dies verleiht ihm die elegante weiche Note. Durch die lange Reifung im Eichenholzfass erhält er die Farbe von dunklem Bernstein. Es kommen herrlich fruchtige Aromen aus dem Glas. Am Gaumen entwickeln sich Aromen von Vanille, Karamell, Toffee, etwas Kokosnuss und Rosinen. Der Abgang ist lang, fruchtig und mild. Sehr angenehm!

Der nächste Rum kam von der **tropischen Insel Barbados**. Seit 1820 produziert die Familie Seale in der Foursquare Distillery auf Pot Stills Rum. Der Name **Rum Sixty Six** bezieht sich auf das Jahr 1966, in dem Barbados unabhängig wurde. Für den **12jährigen Family Reserve** werden die besten Fässer ausgewählt. Schon der Geruch zeigt, dass dieser Rum üppig ist, die fruchtigen Aromen sind noch intensiver.

Durch die Destillation auf Kupferbrennblasen wird der Rum ölig und schwer. Am Gaumen kommen Noten von Vanille, Rosinen, Mandeln, dunklen Früchten und etwas Schokolade. So stellt man sich einen **Dark Rum** aus der Karibik vor.

Die **Dominikanische Republik** ist heute ein großer Rumproduzent, denn viele der kubanischen "Zuckerbarone" sind nach der Revolution von Fidel Castro hierher ausgewandert. Auch die Familie Oliver stammt aus Kuba. Der **Ron Esclavo XO Solera** war der Höhepunkt des Abends. Er reift bis zu 23 Jahre in amerikanischen Eichenholzfässern. Schon das Aroma fasziniert. Zu den Noten von Vanille, Rosinen und Karamell kommen nun auch noch Pflaumen, Honig und etwas Zimt. Am Gaumen ein Geschmackserlebnis – einfach schön!

Der letzte Rum des Abends kam von der **Karibikinsel Jamaika**. Bereits seit 1753 stellt die Hampden Distillery auf Kupferbrennblasen einen gehaltvollen Rum her. In der Vergangenheit wurden dieser in alle bekannten Jamaica Rum Marken verschnitten. Jetzt gibt es eine eigene Abfüllung. Der **Hampden Estate** ist ein absolut natürlicher Rum. Es wird kein Zucker oder Aromen zugesetzt und auch nicht mit Zuckerkulör nachgedunkelt, daher ist er auch recht hell. Trotzdem kommen aus dem Glas starke Vanillenoten, gefolgt von Rosinen, Mandeln, Orangen und Mango. Am Gaumen wird er recht würzig. Er ist nicht ganz so "süß" wie andere Dark Rums – aber eben absolut natürlich!

Es war ein sehr interessanter und abwechslungsreicher Abend.

Die Beschreibungen der Single Malts, Gins und Rums sind meine persönlichen Eindrücke.

Heidi Schramm

Celtic Art Whisk(e)y & More