



## Octomore Dialogos 14.2 128,9 ppm

Whisky - Scotch Malt

Alter 5 J. - 0,7 Liter - Vol 57,7%

€ 242,71 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 169,90**

**Artikel:** Octomore Dialogos 14.2 128,9 ppm

**Land:** Schottland

**Region:** Islay

**Whisk(e)y-Typ:** Scotch Single Malt

**Destille:** Bruichladdich Octomore

**Abfüller:** Bruichladdich Distillery

**Alter:** 5 Jahre auf Islay gereift.

**Destilliert:** 2017

**Fass:** First-Fill-Oloroso Hogsheads und Second-Fill Amarone-Fässer

**Alkohol:** 57,7%

**Charakteristik:** Wie der 14.1 wird auch der Octomore 14.2 aus 100 % Scottish-Mainland-Concerto-Gerste mit 128,9 ppm hergestellt. Die Reifung erfolgte jedoch in einem Mix aus Sherry- und Weinfässern, was ihm ein anderes, sehr spannendes Profil verleiht.

Head Distiller Adam Hannett hat das große Glück, aus mehr als 200 unterschiedlichen Fassarten wählen zu können. Für den 14.2 entschied er sich für ehemalige Oloroso- und Amaronefässer aus den besten Weinanbaugebieten Spaniens und Italiens. Mit ihrer nussigen Süße ergibt das einen spannenden Gegenpol zum starken Torfrauch des Octomore. Die endgültige Vermählung fand in französischer Eiche statt, um dem Single Malt Tiefe und Komplexität zu verleihen.

Der typische intensive Torfrauch des Octomore harmoniert perfekt mit dem Sherryfass, das ihm eine wunderbar trockene Fruchtigkeit und Struktur verleiht. Das Ergebnis ist ein komplexer, elegant-rauchiger Single Malt, der an rote Früchte und geröstete Kaffeebohnen erinnert.

**Farbe:** Dunkler Bernstein

**Aroma:** Leder, Pflaumen, Rote Johannisbeeren und Gerstenmalz, gefolgt von getoasteter Eiche und Anklängen von Zimt, grünem Apfel und schwarzem Pfeffer. Der anfangs verhaltene und eher trockene Rauch wird durch rote Früchte, cremiges Porridge sowie Heidekraut und ein wenig Pfeifentabak gestützt.

**Geschmack:** Der Einfluss der europäischen Eiche ist sehr deutlich. Der Octomore 14.2 gibt sich trocken und würzig mit Noten von getoasteter Eiche und gerösteten Kaffeebohnen. Nach und nach kommt eine gewisse Süße (Obstkuchen und Trockenfrüchte) dazu sowie ein Hauch von schwarzem Pfeffer. Mit etwas Wasser verstärken sich Rauch und die fruchtige Süße der Weinfässer und bringen Noten von Äpfeln und Birnen zum Vorschein.

**Abgang:** Geräuchertes Malz, glühende Holzkohle, Meersalz und erdiger Octomore Rauch.

**Phenolgehalt:** 128,9 ppm

**Besonderheit:** Non chill-filtered, natural colour.

Die Marke Octomore besitzt seit ihrem Launch im Jahr 2008 einen gewissen Kultstatus. Die Reifezeit beträgt in der Regel 5 Jahre, das Gerstenmalz ist extrem stark getorft und die Abfüllung erfolgt mit einem Alkoholgehalt, der sich fast im Bereich der Fassstärke befindet. Bei Octomore spricht man auch von der „Impossible Equation“, also der eigentlich unlösbaren Gleichung „höchster Phenolgehalt = großartige Eleganz“ – eine magische Mathematik, die mit jedem Octomore auf wundersame Weise gelingt.

Mit dem Ziel, Qualität statt Menge zu produzieren, geht auch das 14er-Quartett an die Grenzen der herkömmlichen

## Datenblatt : Octomore Dialogos 14.2 128,9 ppm

Whiskyherstellung. Ob Herkunft der Gerste, Fassexperimente oder das Spiel mit den Phenolen – bei Octomore stehen Geschmack, Ausdrucksstärke und Einzigartigkeit der einzelnen Abfüllungen im Fokus.

Mit Octomore hat sich auch unser Wissen über Whisky weiterentwickelt. Wie jede neue Edition besteht auch die 14er-Serie aus vier unterschiedlichen Single Malts. Der 14.1, das Rückgrat der Serie, reifte in Ex-American-Oak-Fässern, 14.2 in europäischer Eiche, 14.3 wurde aus 100 % Islay Barley gebrannt und 14.4 (nur im Distillery Shop erhältlich) reifte in kolumbianischer Eiche.

### **Produktdetails**

#### **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Schottland

**Unternehmen:** Bruichladdich Distillery

**Anschrift:** Isle of Islay Argyll Scotland PA49 7UN

**Inverkehrbringer:** CLS Remy Cointreau

**Anschrift:** 21 BD Haussmann, 75009 Paris, France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 29.01.2024