Cù Bòcan Single Malt Scotch Whisky Creation #5

Produzent	Tomatin
Land/Gebiet	Schottland/Highlands
Produkt	Whisky Single Malt
Anbau	
Alkoholvolumen	46.0%
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	70 cl / 1er Kt
Preis CHF	74.00

Einmal pro Jahr destilliert Tomatin während einer Woche getorften Malt. Dieser Whisky wird unter dem Namen Cù Bòcan (Geisterhund) vermarktet (mit 15 ppm). Der Überlieferung nach versetzte ein riesiger schwarzer Hund während vielen Jahrhunderten die Einwohner der Highlands. Jede Generation wurde einmal von ihm heimsucht. Eines Nachts wurde ein Mitarbeiter von Tomatin von diesem Hund verfolgt und unerbittlich durch die Nacht gejagt. Als die Bestie den Mann zu Fall brachte und sich ihm langsam näherte und ihn anstarrte, nahm der Mann seinen ganzen Mut zusammen und wollte nach dem Vieh greifen. Als er die Bestie berührte, löste sich der «Geisterhund» in Rauch auf. Seither ist Cù Bòcan der Name des einzigen getorften Whiskys aus dem Hause Tomatin.

Der Cù Bòcan Creation #5 ist die 5. Ergänzung von Tomatin, die eine Vielzahl von ungewöhnlichen Fassveredelungen für den leicht getorften Single Malt erforscht. Diese Ausgabe wurde in unglaublich seltenen Fässern aus kolumbianischer Anden-Eiche abgefüllt, die reiche Schichten von Holzkohle und krautigen, blumigen Noten verleihen. Auf dem Etikett steht «Lagerfeuer-Bananensplits» als Verkostungsnotiz, was ihn unserer Meinung nach treffend beschreibt. Abgefüllt ohne Zusatz von Farbe oder Kältefiltration. In der Nase erkennt man butteriges Mürbegebäck und Malz mit Rooibostee und frischer Holzkohle. Im Geschmack offenbart sich weisse Schokolade und gegrillter Pfirsich, fein vermählt mit konfitürartigen Noten von Pflaume und einem Aroma von Bananen im Abgang.