



Whisky-Erlebnis in Vollendung: Der Aberlour 18yo mit neuem Liquid

23.03.2023 14:11 CET

Double Sherry Butt Finish: Aberlour 18yo mit neuem Liquid & neuer Flasche

Die traditionelle Aberlour Distillery verknüpft für seine neue Idee des 18yo Single Malt Whiskys wieder das Beste aus zwei Welten: Die Reifung in Ex-Bourbon- und Ex-Sherryfässern. Das Double Cask-Verfahren verleiht dem schottischen Whisky einen außergewöhnlichen Geschmack. Die neue 0,7l Flasche mit dem neuen Liquid ist ab sofort im Handel und online erhältlich.

Die Neuauflage des 18yo ist noch komplexer und strotzt vor Kraft durch sein finishing in ex-Oloroso und ex-Pedro Ximenez Sherry Butts. Dafür wurde der exquisite 18 Jahre alte Whisky in speziell ausgewählten First Fill Oloroso Sherry Fässern veredelt, die für ihre saftigen Rosinen- und Lakritz-Aromen

bekannt sind. Danach mit PX Sherry Fässern kombiniert, die ihm eine intensive, sirupartige Süße verliehen. Das Ergebnis ist ein langer, komplexer Whisky mit anhaltender Süße, der am Gaumen reichhaltig und fruchtig ist, mit Noten von Aprikose, schokoladenüberzogenen Rosinen, Süßholzwurzel und geriebener Muskatnuss.

Das Aberlour-Erlebnis in Vollendung

Eyck Thormann, Brand Ambassador Dark Spirits & Prestige bei Pernod Ricard Deutschland: „Die neue Flasche ist Genuss in unübertroffener Fülle. Der 18yo überzeugt durch enorme Tiefe mit fruchtigen und würzigen Noten. Es ist ein mehrfach ausgezeichnete Hochgenuss, der auch erfahrene Whisky-Kenner:innen begeistert“. Das neue Liquid kommt in der 0,7l Flasche in den Handel.

Seit jeher steht Aberlour für feinste Qualität. Um dies zu gewährleisten, verarbeitet Aberlour zur Herstellung des Single Malts ausschließlich regionale Gerste, nutzt natürliches Quellwasser des Ben Rinnes und verwendet nur die besten Sherryfässer aus Spanischer Eiche. Mit dem Double Cask-Verfahren hat sich die Whisky-Destillerie nicht nur einen Namen in der Malt Whisky-Industrie Schottlands gemacht, sondern kombiniert zwei Aromawelten. So reifen die Single Malts aus Aberlours Standard-Portfolio sowohl mehrere Jahre in Ex-Bourbonfässern als auch für die gleiche Dauer in Ex-Sherryfässern. Hierdurch kreiert die Aberlour Destillerie ein aromatisches und intensives Bouquet.

Facts

Aroma: Saftige Rosinen und Lakritzdüfte steigen in die Nase, kombiniert mit dem Geruch von PX Sherryfässern

Taste: Reichhaltig und fruchtiger Geschmack von Aprikose, Schoko Rosinen und geriebener Muskatnuss

Finish: Intensive Vollmundigkeit, sirupartige Süße

Alkoholgehalt: 43 %

Über Pernod Ricard Deutschland:

Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern mit einem Umsatz von 10,7 Milliarden € im Geschäftsjahr 2021/22. Pernod Ricard besitzt 17 der Top-100-Spirituosenmarken und

verfügt über eines der prestigeträchtigsten und umfassendsten Portfolios der Branche mit über 240 Premiummarken, die in mehr als 160 Märkten vertrieben werden. In Deutschland wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium Marken wie z.B. Ramazzotti, Havana Club, Absolut, Lillet, Malibu, MALFY, Perrier-Jouët, Chivas Regal, Jameson, The Glenlivet, und Monkey 47. Die Mission von Pernod Ricard „Unlock the magic of human connection by bringing Good Times from a Good Place“ wird über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette in alle Aktivitäten eingebunden. Der Erfolg in Deutschland basiert natürlich nicht nur auf den starken Marken, sondern genauso auf dem täglichen Einsatz aller 225 Mitarbeiter:innen. Die jedes Jahr stattfindende Employee Survey ergab, dass sich 81 % der Mitarbeiter:innen in hohem Maße mit dieser Vision identifizieren. Zudem stimmen 86 % zu, dass ihre Arbeit zum Erfolg von Pernod Ricard beiträgt und 80 % sind der Meinung, dass jede:r Créateur de Convivialité die gleichen Chancen im Unternehmen hat (iSay 2.0 Survey, 2021).

Mehr Informationen unter: www.pernod-ricard-deutschland.de

Kontaktpersonen



Birte Wald

Pressekontakt

Senior Communications Manager

Unternehmenskommunikation

presse@pernod-ricard-deutschland.com

+49 221 - 43 09 09 123