



Tasting – so wird's gemacht:

- einen guten Whisky sollte man „warm“ genießen, ggf. zwischen den Händen anwärmen
- nach dem Einschenken ins Glas, den Whisky etwas atmen lassen
- sehen und beobachten, das Glas leicht neigen und drehen und wieder zurück
- riechen, nur leicht - nicht zu tief in die Nase ziehen und dabei Zeit lassen, ggf. das Glas etwas schwenken.

Nutze das „Tasting-Wheel“ um Gerüche zu definieren!

- anstoßen / zuprosten mit den Worten: **Sláinte Mhath** (ausgesprochen slansche 'va = gute Gesundheit)
- schmecken (nur ein Schlückchen!), zuerst im vorderen Teil des Gaumens, dann langsam über die Zunge rinnen lassen. Der Geschmack erhöht sich beträchtlich, wenn der Whisky im Mund herumgespült wird.

Alle Bereiche der Zunge, des Gaumens und die Innenseiten der Lippen tragen zum Geschmackserlebnis bei.

Nutze das „Tasting-Wheel“ um den Geschmack zu definieren!

- wiederholen und intensivieren des Schmeckens mit einem weiteren Schluck.
- Zeit nehmen um das Nachbeben, den Abgang, den Nachklang wirken lassen.



Unterscheidung nach Getreidearten



Bourbon Whiskey, kurz **Bourbon**, bezeichnet Whisky, der überwiegend aus Mais hergestellt wurde (mindestens 51 Prozent), daneben sind meistens Roggen oder Gerste enthalten.

Bourbon ist eine, ursprünglich nur in Kentucky, gebrannte Variante des amerikanischen Whiskies.

Weitere Vorgaben sind der Alkoholgehalt, der bei der Herstellung 80 % nicht übersteigen und zu Beginn der Reife nicht mehr als 62,5 % betragen darf und die Lagerung in neuen angekohlten Eichenfässern.

Bourbon Whiskey kann, im Gegensatz zu Tennessee Bourbon Whiskey, aus den gesamten USA kommen.



Grain Whisky besteht aus dem ganzen Korn und bezieht sich normalerweise auf jeden Whisky, der zumindest teilweise aus anderen Körnern als gemälzter Gerste hergestellt wird.

Häufig verwendete Getreidesorten sind Mais, Weizen, Roggen, Hafer und Dinkel.

Grain Whiskys enthalten normalerweise nur wenig gemälzte Gerste, um die zum Maischen benötigten Enzyme bereitzustellen.

Diese gemälzte Gerste muss enthalten sein, wenn die Whiskys in Irland oder Schottland hergestellt werden!



Rye Whisky bezeichnet Whisky, der überwiegend aus Roggen hergestellt wurde (mindestens 51 Prozent).



Corn Whisky bezeichnet Whisky, der zu einem Großteil aus Mais hergestellt wurde (mindestens 80 Prozent).



Malt Whisky bezeichnet Whisky, der ausschließlich aus gemälzter Gerste hergestellt wurde.

Gemälzte Gerste = die beim Keimprozess entstehenden Enzyme in der Gerste wandeln die im Korn enthaltene Stärke in Malzzucker um.

Als Beispiel:

Schottischer Whisky, auch kurz **Scotch** genannt,

muss gemäß der *Scotch Whisky Regulation* von 2009 folgende Merkmale erfüllen:

- Herstellung in einer schottischen Destillerie aus Wasser und gemälzter Gerste (anderes Getreide kann zusätzlich verwendet werden).
- Rohbrand mit maximal 94,8 % reinem Alkohol.
- Lagerung unter Zollverschluss in Schottland ausschließlich in Eichenfässern mit einer Größe von maximal 700 Litern für mindestens 3 Jahre.
- Vor der Abfüllung darf Wasser und Lebensmittelfarbstoff (Zuckercouleur) zugesetzt werden.

Unterteilt wird Scotch Whisky gesetzlich in folgende Arten:

Single Malt Scotch Whisky, ausschließlich aus Wasser und gemälzter Gerste und ausschließlich in einer einzigen Destillerie in sogenannten *Pot Still's* hergestellt.

Single Grain Scotch Whisky, im Unterschied zum Single Malt ist der Zusatz von anderem Getreide zum Gerstenmalz zulässig, ebenso kann er im Coffey Still's Verfahren hergestellt werden.

Blended Malt Scotch Whisky, ein Verschnitt aus mindestens zwei Single Malt Scotch Whiskys aus mehr als einer Destillerie.

Blended Grain Scotch Whisky, ein Verschnitt aus mindestens zwei Single Grain Scotch Whiskys aus mehr als einer Destillerie.

Blended Scotch Whisky, ein Verschnitt aus mindestens einem Single Malt und einem oder mehreren Single Grain Scotch Whiskys. Eine Abfüllung kann Whiskys verschiedenen Alters enthalten.

Als Altersangabe darf maximal das Alter des jeweils jüngsten enthaltenen Whiskys verwendet werden.