

## Schlosswhisky 2 - gereift in Tokaij-Aszúescencia-Holz

Ein wahrhaft seltenes Exemplar, dieser Schlosswhisky Numero 2. Den ersten Hinweis auf die Fortsetzung der geraden und bescheidenen Art von Brennmeister Matthias Hempel bekommt man schon, wenn man nur aufs Etikett blickt. Dort springen keine schottisch anmutenden, in Schnörkelschrift geschriebenen Lettern ins Auge, sondern einzig die schlichte Bezeichnung "Schlosswhisky 2". Nur auf der Rückseite der Flasche findet sich ein Hinweis auf die außergewöhnliche Reifung des Whiskies.

Nach dem furiosen Start mit der ersten Abfüllung vom Schlosswhisky aus Spessarteiche und Barrique sind die Erwartungen an die zweite Reifung naturgemäß hoch...und vorab sei erwähnt: Man wird nicht enttäuscht.

Der Schlosswhisky 2 ist für drei Jahre und knapp 3 Monate in einem ganz besonderen Fass gelagert worden. Wer einmal an einem gut ausgestatteten Weinregal entlang geschlendert ist, hat ganz sicher auch eine Flasche ungarischen Tokaijer darin gefunden. Dieser schwere, vollmundige Süßwein aus alten weißen Rebsorten, zusammengefasst als Aszú-Beeren bezeichnet, findet auf Grund seines besonderen Aromas Liebhaber auf der ganzen Welt.

Begibt man sich nun von diesem, grundsätzlich hervorragenden Produkt, noch eine Qualitätsstufe nach oben, findet man den wohl außergewöhnlichsten Weißwein der Welt, nämlich die Tokaijer-Ausbruch-Essenz, auch Aszúescencia genannt. Um eine solche Essenz herzustellen, werden überreife, rosinenartig geschrumpfte Trauben sorgfältig gelesen und einem Tokaijer-Grundwein zugegeben. Als Essenz gilt der Wein, wenn mindestens 175kg Trauben (sieben Butten á 25kg) auf 136,5l Grundwein gesetzt werden. Ein sehr hoher Restzuckergehalt von über 200mg/l kennzeichnet die Aszúescencia.

Ein Weingut in Ungarn verwendet zur Reifung der Essenz halbe "Göncer Fässer". Das sind Eichenfässer mit etwa 68 Liter Inhalt, in denen der Wein etwa 10 Jahre lagert. Weltweit gibt es von diesem Fasstyp nur 150 Stück. An dieser Stelle kommen Matthias Hempel seine Kontakte als Weinbauer zugute. Er hat das nahezu Unmögliche geschafft, und ein einzelnes Fass nach Deutschland gebracht. Verborgten vor der Öffentlichkeit durfte dieses kleine Fass im Keller des Schloss Neuenburg, ruhend hinter schweren Gittern und in nahezu konstanter Luftfeuchtigkeit und Temperatur, die Zeit bis zur Abfüllung im Herbst 2016 verbringen.

Abgefüllt in die gewohnte 35cl-Flasche mit Schraubverschluss und dem brennereitypischen braunen Etikett reiht sich der Schlosswhisky nahtlos in das Design der anderen Brände ein. Im Vergleich zum ersten Schlosswhisky fällt einem als erstes die Farbe auf. Diese wird bestimmt von einem feinen goldenen Schimmer, der sich im Lichteinfall irgendwo zwischen Bernstein und Sonnenlicht wiederfindet.

Im Glas zeigt sich der Single Malt sehr ölig, dicht und kompakt hält er sich an der Glaswand, bis die Tropfen, lange Spuren ziehend, gemächlich ablaufen. Die anfänglich wahrnehmbare, leicht alkoholische Note verzieht sich nach kurzer Zeit um einem dichten Bouquet von vielfältigen Aromen Raum zu geben.

Zunächst nimmt die Nase feine fruchtige Noten von Mango, Honigmelone und Pfirsich wahr, gefolgt von Vanille, Akazienhonig, Zitrus und Butterscotch. Nach dem Zuführen von Sauerstoff durch Schwenken gibt Whisky feine Eichennoten frei, die sich mit Karamell und einer süßlich duftenden

Erinnerung an Sahnebonbon vermengen. Sehr viel später erscheint Würze und ein frischer Hauch des Süßweines.

Am Gaumen kann der Schlosswhisky 2 seine drei Jahre in dem kleinen Weinfass nicht verbergen. Sehr intensive Noten vom Tokaijer binden die alkoholische Schärfe perfekt ein, sodass der Whisky trotz seiner Jugend rund und harmonisch wirkt. Die kräftige Süße in Kombination mit den feifruchtigen Zitrusnoten und der mild-holzigen Vanille entführt den Genießer gedanklich sofort in den warmen sonnigen ungarischen Spätherbst. Man hat förmlich den Geschmack der edelfaulen Aszú-Trauben auf der Zunge.

Das Finish des Whiskies ist sehr lang und wärmend, auch Minuten nach dem letzten Schluck hält sich eine feine, gelbfruchtige Erinnerung im Mund.

Als Fazit bleibt zu sagen, dass es Matthias Hempel auch dieses Mal wieder gelungen ist, einen der außergewöhnlichsten deutschen Malt-Whiskies abzufüllen. Die Sorgfalt und der hohe Qualitätsmaßstab, die sich von der Auswahl des Malzes, über die extrem lange Gärdauer und schließlich das behutsame Brennen bei geringen Temperaturen durch die gesamte Herstellung ziehen, machen sich in jedem Schluck bemerkbar. So entsteht ein deutscher Whisky, der seine Eigenheiten und vor allem Charakter hat.

Da der Verdunstungsverlust in unseren heimischem Gefilden leider doch recht hoch ist, konnten aus diesem kleinen, 68-Liter Fass nur knapp 200 Flaschen abgefüllt werden, welche ab sofort in Trinkstärke von 42,7%vol in der Edelbrennerei Schloss Neuenburg und bei feinBrand Taucha erhältlich sind.

