

Schlosswhisky 3

Die Geschichte schreibt sich fortlaufend weiter. Ebenso wie die Story einer Brennerei aus der schönen Weinregion bei Freyburg. Der Kenner hat es schon erraten: Von Matthias Hempel, seines Zeichens der Hüter der feinen Aromen in der Edelbrennerei Schloss Neuenburg gibt es Neuigkeiten zu vermelden. Der nunmehr dritte Schlosswhisky steht in den Startlöchern und auch diese Abfüllung muss sich in keiner Weise hinter seinen beiden Vorgängern verstecken.

Im Oktober 2017 waren die lang ersehnten drei Jahre Reifezeit verstrichen. Der im Jahr 2014 destillierte Whisky konnte endlich in die Freiheit entlassen werden. Während der gesamten Lagerzeit im klimatisch optimalen Fasskeller der Schlossbrennerei waren die Engel sehr gnädig. Der Verdunstungsanteil (engl. Angels Share) hielt sich in erfreulichen Grenzen, weshalb die fassstarke Variante des Schlosswhisky 3 mit kräftigen 57,1% abgefüllt werden konnte. Nur 40 Flaschen gibt es von diesem äußerst intensiven Single Malt aus Deutschland.

Ein paar mehr Flaschen konnten von der Version in Trinkstärke abgefüllt werden. Als Trinkstärke bezeichnet man den Whisky, wenn er unter Zugabe von Wasser auf einen optimalen Alkoholgehalt herabgesetzt wurde. Für den Schlosswhisky 3 lag der Punkt der besten Aromenentfaltung bei gleichzeitig größter Komplexität auf dem Wert 44,6%vol. Diese Bestimmung des optimalen Alkoholgehaltes ist eine sensorische Meisterarbeit. Aus verschieden starken Proben muss am Ende der beste Whisky auserwählt werden. Nur 0,5% weniger oder mehr können den Geschmack und die Aromatik erheblich verändern. So trafen sich an einem kühlen Herbstmorgen in aller Früh drei sensorisch gut geschulte Herren (unter ihnen befand sich natürlich auch der Brenner selbst), und begannen mit der schwierigen Verkostungsarbeit. Es wurde viel geredet, diskutiert und natürlich immer wieder geschnuppert, gekostet und die Gläser geschwenkt.

Zusammengefasst kann man sagen, dass dieser Whisky wieder ein deutlich höheres Alter vermuten lässt. In der Nase fluten anfänglich fein-süße Aromen von dunkler Kirsche, Zedernholz und vollmundigem Toffee an, gefolgt von Noten frischer Mandarine und Quitte, welche von einem Hauch Eichenholz dezent begleitet werden. In der fassstarken Probe fand sich gar ein Hauch Salz.

Auch am Gaumen entfaltet sich dieser Malt recht überraschend. Zu Beginn spürt man auf der Zunge eine leichtes Brizzeln, welches sich sofort auflöst und einer spannenden Entwicklung der Aromen Raum gibt. Die herrliche Toffeenote und eine zarte Zitrusfrische legen sich weich an den Gaumen und verwandeln sich langsam zu feiner Würze. Die Erinnerung an Pfefferkuchen und Kamin drängt sich auf. Nicht zuletzt trägt die Süße in Kombination mit den ganz zart untergelegten Tanninnoten zur Vielschichtigkeit bei. Unweigerlich kommen lange gereifte Speyside-Whiskies aus alten Oloroso-Fässern in den Sinn.

Schön lange klingt der Schlosswhisky 3 im Mund nach. Das Einatmen wird zur Freude, denn noch immer findet eine Entwicklung der Aromen statt. Je länger der Schluck vorbei ist, desto frischer und fruchtiger empfindet man die Spuren, die er hinterlassen hat.

Vielleicht stünde diesem Whisky eine zarte Rauchnote gut zu Gesicht. Das ist allerdings (noch) nicht möglich und so verlässt sich Matthias Hempel einzig und allein auf die gute Qualität des Gerstenmalzes, die wahrscheinlich einmalig lange Gärdauer von mehreren Wochen (!) und natürlich die Kraft der verwendeten Fässer. Das frische Destillat wurde zunächst für zwei Jahre in frischen Fässern aus deutscher Eiche gelagert. Für die fehlenden zwölf Monate zog das Destillat in ein Fass des Weingutes Pawis aus der Weinregion Saale-Unstrut um. Dieses Fass enthielt zuvor einen Grauburgunder, ein Wein, der für sich allein schon ein Erlebnis an frischer Fruchtigkeit ist. Durch die Reifung in diesem Fass erhielt der Schlosswhisky 3 seine spannenden Noten von Mandarine und einem Hauch Birnenkompott.

Ab November 2017 wird dieses neuerliche Kleinod deutscher Whiskybrennerei im Fachhandel zu finden sein. Wie gewohnt, in schlichten 35cl Flaschen zum Preis von 45,00€ für die trinkstarke Variante und 69,00€ für die Fassstärke.

Als kurze Randnotiz sei hier bemerkt, dass sich im Fasskeller neben den zukünftigen Whiskies (die sich prächtig entwickeln) seit Sommer 2017 auch ein Rum zur Reifung befindet. Aber auch hier ist Geduld gefragt. Noch erfüllt der Rum nicht alle Ansprüche, um in die Flaschen zu dürfen. Denn auch für einen feinen Rum sollten sehr hohe Maßstäbe gesetzt werden!

