



Patrisbrunna Madeira Cask 2018

Wir setzen heute unsere Serie über Patrisbrunna Paderborner Single Malts fort. Das Restaurant Kö13 vertreibt seine eigene kleine Serie von extrem regionalen Eigenreifungen. Die Madeira Cask Abfüllung reifte 4 Jahre in den portugiesischen Weinfässern. Diese gibt dem Malt eine wirklich interessante Farbe - beinahe wie ein Roséwein.

TYP	LAND	DESTILLERIE	ABFÜLLER
Single Malt	Deutschland	Kloster Dalheim	Kö13 Paderborn
ALTER	ALKOHOL	PREIS/LITER	
4 Jahre	46% Vol.	90,00 €/l	

VERKOSTUNG

NASE

Die Nase präsentiert sich frisch fruchtig mit Zitrone und Feige. Dazu gesellen sich angenehm nussige Noten. Abgerundet durch Marzipan und eine herrliche Malzigkeit. Dahinter wird der Geruch intensiv wenig und auch ein wenig Ethanol.

GAUMEN

Der Geschmack ist wunderbar intensiv fruchtig. Wir denken an kandierte rote Früchte und Blutorange. Dahinter kommt dann, wie zu erwarten war, Malz und ein Hauch von Walnuss. Die deutliche Weinigkeit der Nase schwingt dezent mit.

ABGANG

Im Abgang in der Malt eher kurz. Mit einem leichten prickeln präsentieren sich Eiche und die Fortsetzung der nussigen Noten. Im Abschluss auch noch eine leichte jugendliche Schärfe.

GEDANKEN

MARCEL

Ein echter Charakterkopf mit lebendiger Fruchtigkeit und einer Prise jugendlicher Frechheit – der Patrisbrunna Madeira Cask bringt Spaß ins Glas, ohne dabei seine Herkunft zu verleugnen. Für Freunde regionaler Entdeckungen ein kurzweiliger Genuss mit Ecken und Kanten.

SASCHA

Der Madeira Cask zeigt eine bemerkenswerte Balance zwischen intensiver Fruchtigkeit und nussigen Noten, wobei die Weinigkeit gut integriert bleibt. Trotz leichter Jugendlichkeit überzeugt die Abfüllung mit sauberer Struktur und einem angenehm prägnanten Finish.

BEWERTUNGEN

MARCEL
72/100
Sehr Gut

SASCHA
73/100
Sehr Gut

PREIS-LEISTUNG
3/5
Angemessen