

WHISKY:EDITION

Whisky-Testberichte. Seit 2022.



St. Kilian Sonderabfüllung ex Apricot Brandy

Wenn St. Kilian auf türkischen Apricot Brandy trifft, entsteht eine Sonderabfüllung, die neugierig macht. Diese Einzelfassabfüllung reifte vier Jahre in einem French-Oak-Barrique, das zuvor für türkischen Aprikosenbrandy verwendet wurde – ein ungewöhnliches Fass, das dem jungen Single Malt eine fruchtbetonte Handschrift verleiht.

TYP	LAND	DESTILLERIE	ALTER
Single Malt	Deutschland	St. Kilian	4 Jahre
ALKOHOL	PREIS/LITER		
50.7% Vol.	139,80 €/l		

VERKOSTUNG

NASE

Schon beim ersten Schwenk duftet es nach einem prall gefüllten Obstkorb – reife Pfirsiche stehen im Vordergrund und werden von einer saftigen Orangennote begleitet. Dahinter schimmert eine feine Honigsüße durch, die dem Bouquet Wärme und Tiefe verleiht. Die Apricot-Brandy-Herkunft des Fasses macht sich hier subtil bemerkbar und verleiht dem Ganzen eine einladende, sommerlich-fruchtige Qualität.

GAUMEN

Cremig weich und angenehm süß schmiegt sich eine intensive Aprikosennote über die Zunge, die den Fasseinfluss direkt widerspiegelt. Dazu gesellen sich reife Himbeeren, die eine beerige Frische einbringen. Die Textur ist samtig und einnehmend – hier zeigt sich, dass auch mit vier Jahren Reifezeit ein überzeugendes Mundgefühl entstehen kann.

ABGANG

Frisch und kurz verabschiedet sich dieser Single Malt – Kräuternoten machen den Auftakt, bevor Eichenholz und ein Hauch verbranntes Holz nachziehen. Ein knapper, aber ehrlicher Schlusspunkt, der den Fokus zurück auf die vorherigen Fruchtaromen lenkt.

GEDANKEN

MARCEL

Die Sonderabfüllung ex Apricot Brandy überrascht mit Kraft und Charakter, ohne dabei in Bitterkeit abzudriften. Der Bogen von süßer Frucht zu würziger Tiefe macht Spaß und zeigt, dass St. Kilian auch mit ungewöhnlichen Fässern zu überzeugen weiß – ein fruchtiger Genussmoment, der neugierig auf mehr macht.

SASCHA

Kräftig und direkt zeigt sich diese Sonderabfüllung mit einer klaren Entwicklung von Süße hin zu Würze. Die Integration des Apricot-Brandy-Fasses ist gelungen und ohne störende Bitternoten, auch wenn der kurze Abgang etwas mehr Nachhall vertragen könnte. Technisch solide, mit dem exotischen Fasseinfluss als interessantem Differenzierungsmerkmal.

BEWERTUNGEN

MARCEL
79/100
Sehr Gut

SASCHA
79/100
Sehr Gut

PREIS-LEISTUNG
2/5
Teuer

