



Einladung zum 16. Whiskytasting von Munich-Spirits

Zeit: Donnerstag, 14. Oktober 2010, um 19.00 Uhr
Ort: „A Tavola“ – Bistro
Machtlfingerstraße 10
(Nähe U3 Station Machtlfingerstraße)
Motto: Zwei mal „L“ hoch drei – Longmorn und Laphroaig im Glas

Liebe Whiskyfreunde,

auch für den Herbst haben wir uns etwas Neues einfallen lassen. So wollen wir uns in diesem Tasting auf zwei Destillen konzentrieren, ohne dabei die Geschmacksvielfalt einzuschränken. Das beide Destillen mit „L“ anfangen ist eher Zufall, wo doch sonst das „G“ so oft im Vordergrund steht.

Longmorn und Laphroaig sind sicherlich zwei Destillen, die viel zu bieten haben. Dies wollen wir gemeinsam erarbeiten, erleben und genießen. **Wer dabei den direkten Vergleich wünscht, bringe bitte für sich selbst drei Gläser mit.** Dies ermöglicht uns den gleichzeitigen Ausschank und macht das Destillenerlebnis perfekt.

Das Line Up des Abends

Longmorn, James MacArthur, Old Masters, 12 Jahre, 1996-2008, 60.1%

Es war gar nicht so einfach, einen würdigen jungen Longmorn zu bekommen. Offenbar braucht der Whisky dieser Destille gern etwas mehr Zeit, um zu etwas Besonderem zu reifen. Doch als Einsteiger hat dieser sicher junge Vertreter seinen Platz allemal verdient.

Longmorn, The perfect dram, 33 Jahre, 1976-2009, 52.5%

Eingemachte Früchte mit Mangomus, so heißt es auf der Flasche. Aber auch Gewürze und Zitrusfrüchte werden sich zeigen, glaubt man anderen Quellen. In jedem Fall können wir uns auf einen sehr fruchtigen Malt freuen.

Longmorn, Alambic Classique, 40 Jahre, 1970-2010, Sherry Cask 10402, 52.9%

Über die typischen Sherrynoten hinaus offenbart dieser komplexe Malt ein breites Spektrum am Aromen. Entsprechend sollte man dem ältesten Whisky des Abends mit Respekt und viel Zeit entgengetreten. Man gebe ihm Luft zum Atmen ...

~~~ Pause ~~~



**Laphroaig, Douglas Laing premier barrel selection, 10 Jahre, 2000–2010, 55.8%**

Fast schon eine Eigenabfüllung für Munich Spirits, ein Grund mehr diesen Laphroaig in unser Tasting zu nehmen. Er gibt sich typisch maritim, kantig und wird mit der undankbaren Rolle nach der Pause hoffentlich gut klarkommen.

**Laphroaig, Malts of Scotland, 13 Jahre, 1996–2010, Cask 7307, 57.6%**

Bevor ich hier von Teerseife und Fußbädern erzähle, entscheide ich mich für die romantische Variante: „Frisch wie ein Sturm an einem Strand mit Seetang!“ Optische eher blassgrün bietet er dem Gaumen doch das volle Strandgefühl.

**Laphroaig, The perfect dram, 21 Jahre, 1989–2010, 53.1%**

Der Abfüller spricht von einem rostigen Ölfass eines Fischkutters. Darauf darf man sich bei einem Laphroaig mit Sicherheit freuen. Aber da steckt mehr dahinter, und so wird auch hier etwas Luft die volle Vielfalt der Aromen herauslocken.

Unsere Tastings werden wie immer zwanglos moderiert, jeder kann sich einbringen und wir gehen auch gerne individuell auf Fragen ein. Es handelt sich um eine private Veranstaltung, zu der wir hiermit herzlich einladen.

Anschließend steht gemütliches Beisammensein und Sampletausch an. Auch können ggf. Reste erworben werden. Bringt gerne einen eigenen guten Tropfen zum Probieren oder Tauschen mit.

**Slainte!**

**Euer Munich Spirits Team**

**Anmeldung bitte per E-mail an [info@munich-spirits.de](mailto:info@munich-spirits.de)**

**Kostenanteil pro Person: 38,- € (inkl. Pausensnack & Wasser am Tisch)**

Als Antwort auf Eure E-Mail erhaltet Ihr eine Anmeldebestätigung mit Bankverbindung. Bitte überweist Euren Kostenanteil dann kurzfristig, das ist wichtig für unsere Planung.

Da es sich beim Snack während des Tastings wirklich nur um einen Snack handelt, sorgt bitte selbst vorab für die notwendige Grundlage. Einige von uns essen vorab um 18:30 Uhr im Bistro „A Tavola“. Voranmeldung und vorzeitiges Erscheinen ist dafür unbedingt erforderlich, Bezahlung für das Essen erfolgt vor Ort.

Bitte beachtet, dass unsere Tastings aufgrund der Flaschengröße auf ca. 30 Teilnehmer limitiert sind und diese Plätze wie immer schnell reserviert sein können.

**P.S.: Wir sind auf Euer Feedback angewiesen, gerade wenn Euch etwas mal nicht gefällt. Anregungen und Kritik bitte an [info@munich-spirits.de](mailto:info@munich-spirits.de)**