

'The Glen Els'-Story - ???Das Geheimnis um den Harzer Single Malt Whisky

Ob nun im Harz nicht die Engel, sondern die Hexen Schuld sind am hohen Lagerverlust des Whiskys sei noch nicht verraten - aber vielleicht finden Sie ja nachfolgend noch die Antwort darauf... Seit mehr als 25 Jahren fertigt die Manufaktur und Brennerei „Hammerschmiede Spirituosen“ nun schon die erlesensten Obstdestillate, fruchtige Liköre, hocharomatische Kräuter und den Harzer Single Malt Whisky.



Ob nun im Harz nicht die Engel, sondern die Hexen Schuld sind am hohen Lagerverlust des Whiskys sei noch

nicht verraten - aber vielleicht finden Sie ja nachfolgend noch die Antwort darauf... Seit mehr als 25 Jahren fertigt die Manufaktur und Brennerei „Hammerschmiede Spirituosen“ nun schon die erlesensten Obstdestillate, fruchtige Liköre, hocharomatische Kräuter und den Harzer Single Malt Whisky. Einst im historischen Gebäude der alten oberen Hammerschmiede zu Wieda gegründet, ist aus der Geschäftsidee, dort einen speziell kreierten Kräuterlikör herzustellen und auszuschenken, im Verlauf der Jahre eine Manufaktur mit Brennerei entstanden die unter Kennern und Genießern als Geheimtipp gehandelt wird. Die kompromisslose Auswahl der Rohstoffe, die penible Handabfüllung und der absolute Verzicht auf künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe sind Garant für allerhöchste Qualitätsansprüche und intensive Geschmackserlebnisse.

Wer heute durch die engen Täler des Harzes zum jetzigen Firmenhauptsitz nach Zorge fährt und dort in die kleine Straße mit dem Namen „Elsbach“ einbiegt, wird wohl schon erahnen, dass hier die Heimat des Harzer Single Malt Whiskys „The Glen Els“ sein könnte. Dieser wurde erstmalig im Jahr 2002 destilliert und komplettiert seit 2006 die Produktpalette des Unternehmens.



Harzer Bergquellwasser als Grundlage für den Harzer Single Malt Whisky

In der Manufaktur und Brennerei angekommen erwartet Sie ein modernes Besucherzentrum, wo Sie zweimal täglich während einer Führung den schlummernden Whiskyfässern einen Besuch abstatten können. Mit etwas Glück können Sie dabei auch die kleine, holzbefeuerte Pot-Still Brennblase im Einsatz beobachten. Überzeugen

Sie sich bei der anschließenden Verkostung selbst von der charakteristischen Milde des Lebenswassers, Sie werden begeistert sein. Im Elsachtal, an der großen Stauffenbergquelle, aus welcher das frische Harzer Bergquellwasser in beneidenswerter Güte entspringt beginnt die „Geburt“ des Glen Els. Dieses Wasser wird zur Grundlage für den Harzer Single Malt Whisky, welcher daneben aus regionalem Gerstenmalz in Spitzenqualität und traditioneller Hefe besteht. Nach der Destillation muss der Whisky – so will es das Gesetz – für mindestens 3 lange Jahre und einen kurzen Tag im Eichenholzfass (max. 700 Liter Inhalt) reifen.

Eiche ist nicht gleich Eiche - die Rolle des Fasses bei der Whisky-Herstellung

Doch Eiche ist nicht gleich Eiche, sondern je nach Herkunft sehr facettenreich. Ob Deutsche Traubeneiche, Französische Limousineiche oder amerikanischen Weißliche, jedes Fass entwickelt einen individuellen Geschmack. Beim Betreten des Fasslagers fällt den Besuchern - nachdem die begeisternden Blicke erst einmal die Runde gedreht haben - meist die Temperatur im Lager auf. Denn diese entspricht (fast) immer der Außentemperatur mit allen Extremen, von deutlichen Minusgraden oder am Gefrierpunkt im Winter bis hin zur stehenden Hitze im Sommer. Kann das denn gut für einen Whisky sein? „Aber ja“ - so die eindeutige Antwort des Master Distillers des „Glen Els“. Denn durch die Umschwünge der Temperatur ist der Whisky, in dem Fass das ihn beherbergt, ständiger Wandlung und Veränderung unterworfen. Bei aufkommender Wärme presst er sich tief in das Holz, während er sich bei Kälte wieder zusammenzieht und so die wertvollen Fass-Aromen für Gaumen und Nase zurück an die Oberfläche holt. Durch diesen Effekt erzielt der „Glen Els“ auch mit vergleichsweise wenigen Lagerjahren eine Geschmacks- & Farbintensität wie es manch anderer Whisky unter anderen Lagerverhältnissen erst nach wesentlich längerer Zeit erreichen kann. Besonders aber freuen sich über solcherlei Lagermethode die Engel (oder vielleicht doch die Hexen), denn der Tribut, also der Anteil der ihnen durch natürliche Verdunstung zufließt, liegt durch die extremen Temperaturen im Lager bei enormen 4%-10% pro Jahr. Bevorzugt werden hier Fässer verwendet, die bereits zur Lagerung anderer Getränke, wie Madeira, Marsala, Malaga, Portwein, Sherry, Rum oder Cognac verwendet wurden. Durch diese Vorbelegung verbleiben im Holz Geschmacksnoten, Aromen und Farbstoffe, die dem Fass, in Verbindung mit den unterschiedlichen Holzarten, zu einem einzigartigen Charakter verhelfen. Einen weiteren Pluspunkt verdient sich der „Glen Els“ zudem durch die Auswahl relativ kleiner Fässer, beginnend beim Quarter Cask mit 100 l bis zum Cognacfass mit 400 l Fassungsvermögen. Damit liegt man im Harz weit unter den erlaubten 700 Litern, was ein besseres Oberflächenverhältnis vom Holz zur Füllmenge bewirkt. Nach Vollendung der Lagerzeit wird der Whisky bevorzugt Fass für Fass einzeln abgefüllt, welche dann als sogenannte Single Cask Editions erworben werden können. Je nach Fassgröße sind zwischen 200 und 600 exklusive und handnummerierte Flaschen erhältlich. Die Tatsache, dass nach dem Ausverkauf der Sorte diese nie wieder erhältlich sein wird, hat bereits den Ehrgeiz einiger Sammler geweckt, denn kleine Chargen und die damit verbundene Exklusivität sind, so viel sei gesagt, das einzige Manko des Harzer Single Malt Whiskys.



Glen Els - besondere Milde und Geradlinigkeit im Geschmack

Da auf technischen Schnickschnack und marketingbezogene Produktveränderungen wie beispielsweise die Kältefiltrierung oder die Verwendung von Zuckercouleur verzichtet wird, kann Ihnen „The Glen Els“ ein wahres Erlebnis des Geschmacks auf die Zunge zaubern und dort noch einige Zeit verweilen, nachdem der Whisky bereits wohligh warm den Gaumen passiert hat. Seine besondere Milde und die Geradlinigkeit im Geschmack werden nicht nur Sie überraschen! Selbst den Whiskypapst Jim Murray konnte man bereits überraschen. „[...]clean and a touch of the Malteser Candy on palate. Thoroughly enjoyable[...]“ urteilte er und vergab 86,5 von 100 Punkten (WhiskyBible 2011). Komplettiert wird die Range verschiedener Single Cask Abfüllungen von der jährlich aufgelegten „Unique Distillery Edition“. Mit der „2007 Unique Distillery Edition 2010“ entstand aus der Kombination von 9 verschiedenen Sherryfässern und einem Cognac Fass Ende 2010 ein klassischer Single Malt mit vielschichtigen Aromen für allerhöchste Ansprüche. Ein herb-süßer, komplexer und vollmundiger Single Malt Whisky, mit leichter Mandarinen- und Vanillenote ist das Ergebnis. Er beginnt in der Nase etwas ölig mit feinherbem Steinobst und entfaltet dann sein komplettes Aroma von fein-fruchtiger Vanille mit leichter Eichenholznote. Der Geschmack ist durch eine blumig-fruchtige Süße und angenehm eichige Vanille- und Toffeenoten geprägt. Überzeugen auch Sie sich. Besuchen Sie die Manufaktur und Brennerei Hammerschmiede in 37449 Zorge / Harz und lernen Sie das Unternehmen vielleicht bei einer Führung Mo-Fr. 11h und 14h, Sa 11h, oder bei einem der interessanten Whiskytastings kennen. Informationen dazu finden Sie unter www.hammerschmiede.de. Selbstverständlich können Sie sich hier auch alle Artikel über den Online-Shop direkt nach hause kommen lassen. Wir wünschen guten Genuss!

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de