

WHISKY:EDITION

Whisky-Testberichte. Seit 2022.



Abasolo Mexican Corn Whisky

Mexiko und Whisky? Für viele klingt das zunächst wie Tequila mit einem schottischen Akzent. Doch die Destilería y Bodega Abasolo bricht genau mit dieser Erwartung. Im Herzen des mexikanischen Hochlands wird hier kein klassischer Single Malt produziert, sondern ein Whisky, der auf nixtamalisiertem Mais basiert – einem uralten, traditionellen Verfahren der indigenen Küche.

TYP	LAND	DESTILLERIE	ALTER
Corn	Mexiko	Destilería y Bodega Abasolo	NAS
ALKOHOL	PREIS/LITER		
43% Vol.	41,42 €/l		

VERKOSTUNG

NASE

Das hier ist kein klassischer Highlander. Der Duft eröffnet mit einer intensiven Note von geröstetem Mais, die fast an frisch gebackene Tortillas erinnert. Dazu gesellen sich Vanille, Karamell und ein Hauch Williamsbirne, bevor ein leicht metallischer Unterton aufblitzt – ungewöhnlich, aber charakterstark. Eine dezente Zitrusnote bringt Frische ins Spiel, während im Hintergrund süßliche Röstaromen leise glimmen. Insgesamt wirkt die Nase gleichzeitig rustikal und charmant, mit einer leicht irritierenden, aber faszinierenden Tiefe.

GAUMEN

Am Gaumen zeigt sich der Abasolo mit einer klaren, körnigen Struktur. Der geröstete Mais steht unangefochten im Vordergrund, begleitet von würzigen und vanilligen Nuancen. Die Textur ist cremig, fast ölig, mit einem sanften, wärmenden Mundgefühl. Ein Anflug von Holz, etwas Kakao und ein Hauch Pfeffer sorgen für Spannung. Der Geschmack bleibt bodenständig, ehrlich, etwas kantig – wie ein Handwerker, der lieber mit Feuer als mit Parfüm arbeitet. Für Whisky-Kenner mag das ungewohnt wirken, doch genau das macht seinen Reiz aus.

ABGANG

Im Abgang bleibt der Abasolo sich treu: Mais, Milkschokolade, schwarzer Tee und Kaffeesatz prägen den Nachhall. Der Nachgeschmack ist mittellang, dabei angenehm trocken mit einem Hauch Bitterkeit. Hier zeigt sich der Whisky von seiner ernsthaften Seite – weniger süß, mehr Erde, mehr Kakao. Ein rustikaler Abschluss, der noch Minuten später an den Ursprung des Whiskys erinnert: an Feuer, Korn und Sonne.

GEDANKEN

MARCEL

Der Abasolo Mexican Corn Whisky ist ein echtes Geschmackserlebnis fernab klassischer Whisky-Pfade. Seine rustikale Mais-DNA und die cremige Textur laden zum genussvollen Entdecken ein – ein Whisky, der mit Charakter und Charme überzeugt, auch wenn er nicht jeder Puristennase schmeichelt.

SASCHA

Der Abasolo präsentiert sich als gut strukturierter Whisky mit klarer Körnigkeit und ausgewogener Balance zwischen süßen Vanille- und würzigen Kakao-Noten. Seine ungewohnte Mais-Charakteristik und der trockene, mittellange Abgang machen ihn zu einer spannenden Alternative im Bereich mexikanischer Craft-Whiskys.

BEWERTUNGEN

MARCEL
65/100
Gut

SASCHA
68/100
Gut

PREIS-LEISTUNG
3/5
Angemessen

WHISKY
EDITION