

WHISKY:EDITION

Whisky-Testberichte. Seit 2022.



Balcones Bourbon Ratafia Champenois Fass T-053

Der Balcones Bourbon Ratafia Champenois Fass T-053 ist ein Whiskey, der mit einem spannenden Cask-Finish besticht. Hergestellt in den Vereinigten Staaten, kombiniert er die robuste Tradition des amerikanischen Bourbons mit einer exquisiten Veredelung im Ratafia Champenois Fass. Dieser Bourbon beginnt sein Leben mit einer dreijährigen Reifung in neuen Eichenholzfässern, gefolgt von 52 Monaten Verfeinerung im besonderen Ratafia Champenois Fass. Daraus resultiert ein Alkoholgehalt von 55,2 % und eine Gesamtlagerzeit von sechs Jahren.

TYP	LAND	DESTILLERIE	ABFÜLLER
Bourbon	USA	Balcones	Champagne Dumangin
ALTER	ALKOHOL	PREIS/LITER	
6 Jahre	55.2% Vol.	150,00 €/l	

VERKOSTUNG

NASE

Schon beim ersten Nosing offenbart sich die Tiefe und Komplexität dieses Getränks. Eine süßliche Wolke umhüllt die Nase, gefolgt von einer feinen Orangenote, die subtil durchscheint. Der für Balcones typische Pfeffer ist unverkennbar präsent und verleiht dem Bouquet eine würzige Grundlage. Hinzu gesellen sich Aromen von Rum und Backgewürzen, die an eine warme Küche erinnern. Erdige Noten von Moos und nassem Pappkarton sowie ein Hauch von staubigem Eichenregal vervollständigen das olfaktorische Erlebnis. Besonders interessant ist der Duft von Roggenbrot, der die Würzigkeit des Bourbon unterstreicht und gleichzeitig seine Herkunft betont.

GAUMEN

Am Gaumen zeigt sich der Balcones Bourbon Ratafia Champenois von seiner besten Seite. Der Bourbon-Charakter tritt sofort in den Vordergrund, getragen von den typischen Aromen von Mais, Roggen und Karamell. Diese klassische Süße wird durch eine undefinierbare Note ergänzt, die an Preiselbeeren und BBQ-Sauce erinnert – eine ungewöhnliche, aber faszinierende Kombination. Der leicht rauchige Unterton und der allgegenwärtige Pfeffer fügen dem Geschmack eine zusätzliche Schicht Komplexität hinzu. Die Einflüsse des Ratafia Champenois Fasses sind deutlich spürbar und verleihen dem Bourbon eine weiche, fast samtige Textur, die die intensiven Aromen harmonisch ausbalanciert. Der hohe Roggenanteil (36%) sorgt für eine trockene, würzige Note.

ABGANG

Der Abgang des Balcones Bourbon Ratafia Champenois ist mittellang und hinterlässt einen bleibenden Eindruck. Eine weiche, dezente Eichennote begleitet den Abschluss, gefolgt von einer guten Portion Roggenwürze, die den Gaumen sanft umspielt. Der Kick, der am Ende durchkommt, ist genau richtig und rundet das Geschmackserlebnis ab, ohne zu überwältigen.

GEDANKEN

MARCEL

Mit seiner spannenden Fassreifung bringt der Balcones Bourbon Ratafia Champenois eine ganz eigene, verspielte Note ins Glas, die Lust auf mehr macht. Die süßlichen Fruchtaromen treffen auf würzigen Pfeffer – ein Bourbon mit Charakter, der nicht langweilt, sondern Spaß beim Trinken bringt.

SASCHA

Die Kombination aus traditionellem Bourbon und der Veredelung im Ratafia Champenois Fass sorgt für ein gut ausbalanciertes Profil mit komplexen Aromen und einer feinen Struktur. Trotz der ungewöhnlichen Fasswahl bleibt der Whisky klar fokussiert und bietet eine harmonische Reife mit prägnanter Roggenwürze.

BEWERTUNGEN

MARCEL 76/100 Sehr Gut	SASCHA 78/100 Sehr Gut	PREIS-LEISTUNG 3/5 Angemessen
-------------------------------------	-------------------------------------	--

