



St. Kilian Exceptional Range Mizunara (2025) – Soft Peated

Nach den zuvor erschienenen unpeated und peated Mizunara-Vollreifungen stellt diese Abfüllung die vorerst letzte aus einem Virgin Mizunara-Einzelfass dar. Ehrlich gesagt waren wir skeptisch: Kann ein deutsches Destillat wirklich mit der legendären japanischen Eiche harmonieren?

TYP	LAND	DESTILLERIE	ALTER
Single Malt	Deutschland	St. Kilian	NAS
ALKOHOL	PREIS/LITER		
53.4% Vol.	498,00 €/l		

VERKOSTUNG

NASE

Gleich vorweg: Dieser Whisky spielt in einer eigenen Liga, was die Nase angeht. Wir beide schnuppern zunächst an diesem hellgoldenen Elixier und schauen uns vielsagend an. Da ist zunächst diese wunderbar unschuldige, hellfruchtige Süße von Apfel und Birne, die man aus einem klassischen fränkischen Single Malt kennt und liebt. Aber dann wird es interessant: Honigmelone meldet sich zu Wort. Nicht irgendeine Melone, sondern diese perfekt reife Sorte, die man im Sommer auf dem Markt findet und von der man eine ganze kaufen möchte. Der Rauch? Ja, er ist da, aber er benimmt sich wie ein gut erzogener Gast auf einer Gartenparty. Ganz dezent webt er sich durch die fruchtigen Noten, ohne jemals aufdringlich zu werden. Und dann kommt der Moment, der uns beide kurz innehalten lässt: ein leicht kühlender Hauch von Eukalyptus, der dem ganzen Bouquet eine erfrischende, fast mentholhaltige Dimension verleiht. Es ist, als hätte jemand einen japanischen Zen-Garten mitten in einen fränkischen Obstgarten gepflanzt.

GAUMEN

Jetzt wird es ernst. Der erste Schluck bei über 53 Prozent fordert Respekt, aber belohnt mit einem absoluten Feuerwerk. Die Melone ist wieder da, diesmal noch cremiger und präsenter. Das Mundgefühl ist leicht kribbelig, fast schon prickelnd, was dem Ganzen eine lebendige Textur gibt. Aber dann passiert etwas, das wir bei einem deutschen Whisky so nicht erwartet hätten: Diese ultra funky Würze schlägt zu. Und hier müssen wir kurz technisch werden, weil es wichtig ist: Diese Würznote ist komplett untypisch für normale Eichenfass-Reifung. Das ist das Mizunara-Ding. Diese japanische Eiche bringt Aromen mit, die sich nicht in klassische Kategorien pressen lassen. Es ist würzig, aber anders. Es ist holzig, aber exotisch. Es ist, nun ja, einfach funky. Karamell gesellt sich dazu, gefolgt von der vertrauten Honigmelone und Birne, die wie ein roter Faden durch das Tasting führen. Und dann dieser Räucherstäbchen-Vibe.

ABGANG

Das Finish ist extrem wärmend und das meinen wir nicht negativ. Bei 53,4 Prozent kriecht diese angenehme Wärme durch die Brust und bleibt. Und bleibt. Und bleibt. Langanhaltend ist hier keine Übertreibung. Zunächst entwickelt sich eine leicht kräuterige Note, dann wird es wieder schön würzig und fruchtig. Die Melone und Birne winken zum Abschied. Aber der letzte Akt gehört ihr allein: dieser funky Eiche. Sie bleibt zurück wie ein Fingerabdruck, unverwechselbar und einprägsam. Noch Minuten später schmeckt man diese charakteristische Würze, die einen daran erinnert, dass man gerade etwas wirklich Besonderes erlebt hat.

GEDANKEN

MARCEL

Mehr davon, bitte! Diese funky Mizunara-Eiche aus Franken setzt neue Maßstäbe und begeistert mit ihrer süßen Fruchtigkeit und dem dezenten Rauch, der nie nervt. Wer Lust auf einen besonderen Tropfen hat, der nicht nur schmeckt, sondern auch Geschichten erzählt, liegt hier goldrichtig.

SASCHA

Die Kombination aus fruchtigem Single Malt und der charakteristischen Würze der Mizunara-Eiche ist ein gelungenes Experiment mit beeindruckendem Strukturspiel und langanhaltendem Finish. Trotz der hohen Alkoholstärke wirkt der Whisky ausgewogen, wobei die komplexe Eichenprägung den entscheidenden Unterschied macht.

BEWERTUNGEN

MARCEL
86/100
Ausgezeichnet

SASCHA
86/100
Ausgezeichnet

PREIS-LEISTUNG
0/5
Keine Bewertung