



"Schwäbischer Whisky & Schokolade" im Restaurant & Whisky Bar "Schlieper´s", Wernigerode



Schwäbische Whiskyspezialitäten kombiniert mit feinsten Schokoladen von Maître Chocolatier Eberhard Schell und einem regionaltypischem 4 Gang Menü werden Ihre Sinne verzaubern.

Musikalische Darbietungen mit "Prima Vista" und eine professionelle Moderation durch die Schwäbische Whisky Botschafterin Angela V. Weis, zertifizierte Edelbrand-Sommelière, runden diesen Abend ab.



- Termin:** Donnerstag, 30. Oktober 2014, ab 19:00 Uhr
- Veranstaltungsort:** Restaurant & Whisky Bar "Schlieper´s"
Burgstrasse 7, 38855 Wernigerode
- Ablauf:**
19 Uhr Begrüßung durch die Schwäbische Whisky Botschafterin Angela V. Weis
Einführung in das Thema Schwäbischer Whisky
- Ab 19:30 Uhr regionaltypisches 4 Gang Menü
Bebildeter Vortrag mit Verkostung von 5 Schwäbischen Whiskys mit harmonisierende Schokoladen aus der Manufaktur Schell
Musikalische Darbietungen der Gruppe „Prima Vista“

gereicht werden:

- | | |
|---|--|
| 1.) Whisky: TECKER Single Grain | – Schokolade: Arriba Amande (Schell) |
| 2.) Whisky: Zaiser's Schwäbischer Whisky, Single Grain | – Schokolade: Macadamia Huimbi (Schell) |
| 3.) Whisky: Danne's Schwäbischer Whisky Single Grain | – Schokolade: Origo (Schell) |
| 4.) Whisky: TECKER Single Malt Sherry Cask | – Schokolade: Arriba Amande (Schell) |
| 5.) Whisky: Neccarus 12 – Single Malt (Best German Whisky 2013) | – Schokolade: Criollo Maracaibo (Schell) |

Angela V. Weis
Schwäbische Whisky Botschafterin
Silberburg am Markt - Wiener Gässle 1 - 72070 Tübingen
Tel.-Büro: ++49(0)7071-26668
www.schwaebischer-whisky.com
Mail: angela.v.weis@schwaebischer-whisky.com



1.) *Whisky: TECKER Single Grain – Schokolade: Arriba Amande (Schell)*

Der Schwäbische Single Grain Whisky aus Bourbon- und Weinfasslagerung zeigt sich süß mit Spuren von Vanille und Marzipan.

Vorhang auf für die Arriba Amande: Die edelherbe Schokolade mit 70 Prozent Kakao-Masse überzeugt mit Mandelnoten. Verfeinert wird das Werk mit Marzipan und aromatischer Tonkabohne, eine fast symbiotische Verschmelzung mit dem Whisky.

2.) *Whisky: Zaiser's Schwäbischer Whisky, Single Grain – Schokolade: Macadamia Huimbi (Schell)*

Dieser schwäbische Gaumenschmeichler, abgefüllt im Solera-Verfahren, weist eine ausgesprochene Fruchtnote auf, gepaart mit zarten Rauchnoten und feinen Anklängen an Schokolade. Seidig, weich und mild, erinnert der Whisky fast an einen Calvados.

Leicht tritt hierzu auch die Vollmilch-Schokolade Macademia Huimbi auf. In ihr wird die Königin der Nüsse mit feinsten Tahiti-Vanille kombiniert.

3.) *Whisky: Danne's Schwäbischer Whisky Single Grain – Schokolade: Origo (Schell)*

Der recht dunkle Single Grain reift in Deutscher Eiche-, Bourbon-, Sherry- und Portwein-Fässern heran. Der Schwabe erfreut beim Nosing durch Komplexität, Fruchtigkeit, Süße, Karamell-, Rosinen- oder Zwetschgennoten.

Der Danne passt gut zur knackigen Schokolade Origo. Sie ist leicht knusprig, weil sie nicht conchiert wurde.

4.) *Whisky: TECKER Single Malt Sherry Cask – Schokolade: Arriba Amande (Schell)*

Dieser 10-jährige Single Malt, Double Wood matured in Bourbon- und spanischen Olorosso-Sherry-Fässern erinnert an dunkle Beeren, Schokolade, Karamell und Lakritze. Wie schon beim ersten Whisky aus der TECKER Destillerie kombinieren wir die zarte Arriba Amande und erleben auch hier die zarte Eleganz, die sowohl Whisky als auch Schokolade ausmachen.

5.) *Whisky: Neccarus 12 – Single Malt (Best German Whisky 2013) – Schokolade: Criollo Maracaibo (Schell)*

Am Gaumen dominiert eine buttrige Torfigkeit, diesen als „Best German Whisky 2013“ gekürten Whisky beleben jedoch feine Akzente von Mandarine und Orange, sowie frische Nuancen von Gras und Mineralien.

Applaus gilt auch der Criollo Maracaibo aus dem Hause Schell: Der Lagenkakao aus Venezuela ist eine Rarität, denn dafür wird eine sehr sensible und seltene Sorte verarbeitet.