

To peat or not to peat – Schottische Whiskybrennereien mit 2 Geschmacksvarianten

Kursnummer	252KP2125
Beginn	Freitag, 28.11.2025, 17:00 - 21:30 Uhr
Dauer	1 U-Tag
Kursort	Wunstorf-Luthe; Dorfgemeinschaftshaus; EG 01
Gebühr	76,00 €
Teilnehmer	8 - 20
Kursleitung	Wolfgang Banovits

"To peat or not to peat" - Schottische Whiskybrennereien mit zwei Geschmacksvarianten

In den letzten 20 Jahren hat sich die Whisky-Nachfrage Richtung torfig-rauchigem Geschmacksprofil entwickelt. Die Auslöser waren unbestritten die markanten Destillate der schottischen Insel Islay. Mittlerweile haben sich zahlreiche schottische Brennereien doppelt aufgestellt, d.h. sie können eine rauchige sowie eine nicht rauchige Variante produzieren, wobei erstere mit einem neuen Brennerei-Namen etikettiert werden.

Wir verkosten im direkten Vergleich jeweils eine Serie "peated" und "unpeated" diverser Destillieren.

Inhalt

Einführung in die Geschichte und Herstellung torfiger Whiskys

Verkostung ausgewählter Peated- & Unpeated-Whiskys im direkten Vergleich

Fachkundige Erläuterungen zu Aromen, Herstellungstechniken und Trends

Methoden

Verkostung, Theorieteil als Vortrag

Besonderheiten

Zur Stärkung wird vorweg eine hausgemachte Suppe serviert.

Mitzubringen

Offenheit für neue Geschmackserlebnisse und Freude am Genießen!

stilles Mineralwasser und Brot/ Baguette

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
28.11.2025	17:00 - 21:30 Uhr	Wunstorf-Luthe; Dorfgemeinschaftshaus; EG 01