

LIPPE MEETS SCOTLAND

Am 25.05. ist es nach 3 Jahren wieder so weit.

Das lippisch-schottische Musikfestival „Lippe meets Scotland“ findet zum 4. Mal statt.



7 PIPEBANDS und 4 BLASORCHESTER sorgen vor der Kulisse von Gut Uhlenhausen für ein UNVERGESSLICHES ERLEBNIS.



DIE KARTEN SIND, SOLANGE DER VORRAT REICHT, BEI UNS UND AN DEN BEKANNTEN VORVERKAUFSTELLEN (www.lippe-meets-scotland.de) FÜR 18 € erhältlich.



MARKTKAUF WIELE IST MIT SEINER GEBALLTEN WHISKYKOMPETENZ AUCH DABEI.

➔ Wir haben über 20 SORTEN WHISKYS auf dem Festival im Ausschank. Lasst Euch begeistern!

NOMAD OUTLAND WHISKY

gebrannt in Schottland und gefinist in PX-Sherryfässern im spanischen Jerez, Heimat des Sherry, 41,3% Vol., 0,7 l Flasche (1 l = € 42,71)

29.90

Der Nomad Outland Whisky entstand in Zusammenarbeit zwischen dem bekannten Masterblender Richard Paterson und dem Sherryproduzenten Gonzalez Byass. Er wird aus über 20 Malt und Grain Whiskys komponiert, welche jeweils zwischen 5 und 8 Jahre alt sind. Dann wird der Whisky zunächst für 3 Jahre in Schottland in Ex-Sherryfässern gelagert, um danach für ein Jahr in frischen Pedro-Ximénez-Sherryfässern im spanischen Jerez gefinist zu werden.



CRAIGELLACHIE

13 Years old, 0,7 l Flasche (1 l = € 39,99)

27.99

SORTE: Single Malt Whisky

AROMA: Durchdringend und lieblich mit Zitrusfrüchten wie Mandarine, Zitrone oder Orange.

GESCHMACK: Weich und etwas trocken. Bonbons, frische Feige, Mandarine, Marshmallows und etwas Zimt.

ABGANG: Lang und rein mit der Frische von Zitrus.



TIMOROUS BEASTIE

0,7 l Flasche (1 l = € 54,14)

37.90

SORTE: Blended Malt Whisky

ABFÜLLER: Douglas Laing

AROMA: Anfangs süß. Es folgen florale Noten, Gerste und würziger Honig.

GESCHMACK: Würzig, weich und fruchtig mit Zucker und Fudge sowie Rosinen.

ABGANG: Wiederum süß mit Kampfer-Hustenbonbons, etwas Eiche und Müsli. Im Nachklang Baiser.

Ein Blended Malt aus dem Hause Douglas Laing. Benannt wurde er nach der schüchternen Maus, die der schottische Poet Robert Burns in seinem Gedicht 'To a Mouse' verewigte. Für den Blend wurden unter anderem Malts der Brennereien Blair Athol, Glen Garioch, Dalmore und Glengoyne verwendet.



Försterweg 43 · 32683 Barntrop · Tel.: 0 52 63/94 90 0

Öffnungszeiten: Montag – Samstag von 8:00 – 21:00 Uhr

