



SAMAROLI ISLAY SINGLE MALT

2025 Release | Caol Ila Madeira Cask

Caol Ila 2018 von Samaroli ist ein Islay-Single-Malt — destilliert bei Caol Ila am Sound of Islay, wo die Küstenmälzerei den leicht torfigen Küstenstil liefert, den man im Single Malt sucht. Das Madeira-Fass-Finish tauscht die typische Bourbon-Fass-Zitrus gegen eine dunklere, likörweinige Süsse, ohne den Inselflor zu überlagern. REIFUNG: Caol Ila 2018 Destillat, ein Jahr im Bourbon-Fass vor dem Wechsel in ein Madeira-Fass für sechs weitere Jahre; 2025 von Samaroli abgefüllt. Limitierte Auflage, natürliche Farbe, nicht kühlgefiltert. BEIM SERVIEREN: bei 18 °C in einem Tulpenglas servieren, einige Tropfen stilles Wasser nach Wunsch. Passt zu Räucherlachs, einem gereiften Manchego oder einem Schokolade-Feigen-Dessert; das Trockenfrucht-Register hält reichhaltigeren Tellern stand. Zigarre: ein honduranischer Corojo oder nicaraguanischer Criollo, weder überlagernd noch im Rauch verschwindend.



Tasting notes

Color

Tiefes Kupferbernstein mit Rubinreflexen.

Aroma

Jodige Torfnoten, Holzfeuerrauch, Trockenfrüchte, alter Honig, kandierte Orangenschale.

Taste

Dichte, ölige Textur, brauner Zucker, salzige Noten, integrierter Rauch, Madeira-Trauben.

Finish

Lang, salzig und holzig, mit Kakaobohne und sanfter Asche.

SAMAROLI Samaroli füllt Einzelfässer seit 1968 ab, gegründet in Rom von Silvano Samaroli, italienischer Pionier des Independent Bottling zu einer Zeit, als die meisten europäischen Liebhaber Whisky nur durch die offiziellen Blends kannten. Das Haus wählt seine Fässer einzeln aus, ohne Modetrends zu folgen, und veröffentlicht Serien mit natürlicher Farbe, ohne Kühlfiltration, in einer grafischen Zurückhaltung, die sich vom Wettbewerb abhebt.