

Das SlowFood Convivium Bonn lädt ein zu einer Verkostung von Schottischen Malt-Whiskies kleiner und unabhängiger Brennereien

*am Freitag, dem 9. Juli 2010 um 19 Uhr
in der Burg Lede, Bonn*

Der Vortrag und die Verkostung mit Dr. Hans-Georg Grothues in der historischen Wasserburg Lede in Bonn geben zunächst eine Einführung in die Geschichte, die Herstellung und die Eigenheiten von schottischem Malt Whisky als einem sehr regional geprägten, mittlerweile jedoch weltweit verbreiteten Getränk und Genussmittel.

Der Philosophie von SlowFood folgend, werden wir sechs charakteristische Single Malt-Whiskies kleiner und unabhängiger Brennereien verkosten. Diese Whiskies sollen einen Eindruck der geschmacklichen Vielfalt und der Nuancen vermitteln, die für die schottischen Whisky-Regionen von den Lowlands im Süden bis zu den Highlands im Nordosten und den Hebriden im Westen typisch sind.

Beim „Whisky Tasting“ werden wir die folgenden sechs Malts probieren und genießen:

- *Benromach Traditional, about 8 years old, 40% Vol. (Highlands / Speyside)*
- *Isle of Arran 100° Proof, no age statement, 57% Vol. (Highlands / Arran)*
- *Bladnoch, 18 years old, 55% Vol. (Lowlands)*
- *Kilchoman (Spring 2010 Release), 3 years old, 46% Vol. (Isle of Islay)*
- *Benriach Curiositas, 10 years old, 46% Vol. (Highlands / Speyside)*
- *Longrow C.V., no age statement, 46% Vol. (Campbeltown)*



Der Beitrag für die Verkostung beträgt 18 € für SlowFood Mitglieder und 20 € für Gäste. Er beinhaltet ein persönliches Whisky-Probierglas („Nosing Glass“) und als passendes Stilles Wasser Quellwasser aus dem Siebengebirge. Dazu gibt es ein Informationsblatt mit Wissenswertem zu den verkosteten Whiskies.



Weitere Informationen zur Burg Lede finden sich unter www.burg-lede.de (Adresse: An der Burg Lede 1, 53225 Bonn)

*Anmeldungen zur Verkostung bitte **bis zum 30. Juni 2010** an hann@slowfood.de oder info@burg-lede.de*

Achtung, die Anzahl der Teilnehmer ist auf 32 Personen begrenzt (Teilnahme nach Reihenfolge der Anmeldungen)