

www.auchentoshan.com

drinksmart.com

A

THE TRIPLE DISTILLED
AUCHENTOSHAN
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

MIXOLOGY GUIDE

A

**MAN SAGT, WOHER DU KOMMST, SAGT EINE MENGE DARÜBER
AUS, WER DU BIST. DIE MEISTEN SINGLE MALTS STAMMEN
AUS DEM NIRGENDWO. UND WIR? WIR SIND ANDERS!**

Wir wurden in den Feuern der industriellen Revolution und dem Schweiß unserer Glasgower Vorfäter geformt. Den Schweiß haben wir inzwischen gestrichen, aber den Spirit haben wir noch immer. Wir sind ein Teil der Stadt und sie ist ein Teil von uns.

Wir destillieren nicht dreifach, weil es Tradition ist, sondern weil nur dieses Verfahren den feinen Geschmack hervorbringt, den sonst keiner hat.

Weich, aber kraftvoll. Zugänglich, aber tiefgehend.

AMERICAN OAK

**DREIFACH DESTILLIERT UND AUSSCHLIESSLICH
IN AMERIKANISCHEN BOURBON-FÄSSERN GEREIFT.**

FARBE

Leuchtendes Gold.

AROMA

Bourbon-Vanille und Kokosnuss mit
Anklängen von würzigen Zitrusfrüchten.

GESCHMACK

Erfrischend weich mit Noten von Vanille,
Kokosnuss und weißen Pfirsichen.

NACHKLANG

Frisch mit gezuckerter Grapefruit
und einem Hauch von Gewürzen.





MIXOLOGY GUIDE

**WIE JEDER AUCHTOSHAN IST AUCH DER AMERICAN OAK
EIN SEHR VIELSEITIGER SINGLE MALT.**

Er überzeugt als Auchtoshan & Ale, ist pur oder auf Eis ein echter Genuss aber macht sich auch hervorragend in Cocktails, von denen man meinen könnte, ein Single Malt würde hierzu nicht passen.

Entdecke einige Cocktails, die mit Auchtoshan American Oak neu kreiert werden können:

**AUCHIE & ALE
AUCHIE TODDY
NEW FASHIONED
AUCHIE & GINGER
WHISKY SOUR**

AUCHIE & ALE

ZUTATEN

35 ml Auchentoshan American Oak

20 ml Zitronensaft

20 ml Zuckersirup

50 ml Pale Ale

ZUBEREITUNG

Whisky, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Emaille-Becher mit Eiswürfeln geben und mit Pale Ale auffüllen. Mit einem Barlöffel umrühren und mit einer Zitronenspalte garnieren.





AUCHIE TODDY

ZUTATEN

50 ml Auchentoshan American Oak

3 Gewürznelken

1 Teelöffel Honig

12 ml Zitronensaft

200 ml naturtrüber Apfelsaft

1 Zimtstange und 1 Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Naturtrüben Apfelsaft in einem Topf erwärmen. Gewürznelken, Muskatnuss, Honig und Zitronensaft dazugeben. Den Whisky in einen Emaille-Becher gießen, mit den warmen Zutaten auffüllen und mit einer Zimtstange garnieren.

NEW FASHIONED

ZUTATEN

50 ml Auchentoshan American Oak

1 Teelöffel Zucker

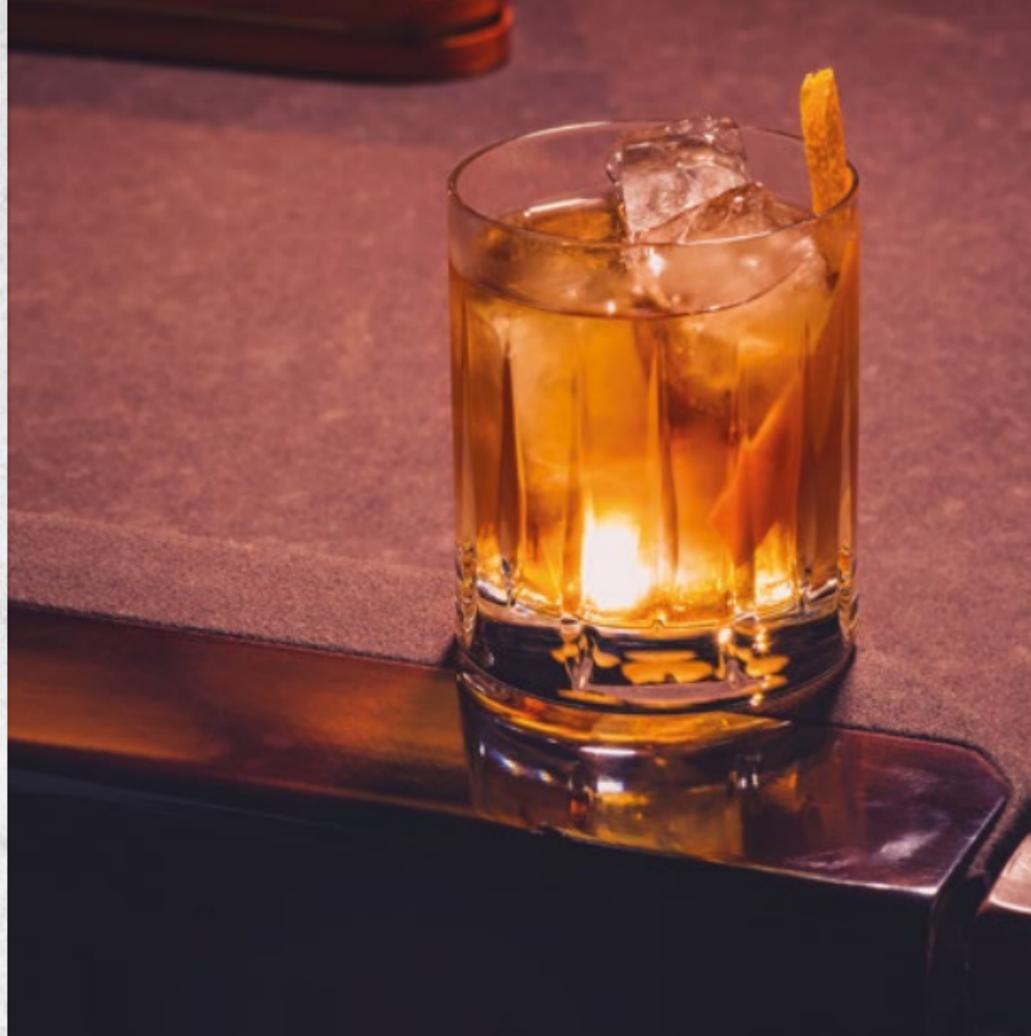
3 Spritzer Angostura Bitters

1 Orangenschale

ZUBEREITUNG

Zucker und Angostura Bitters in einem Glas vermischen. Eiswürfel dazugeben, den Whisky hineingießen und 30 Sekunden lang umrühren.

Noch einmal mit Eis auffüllen und mit einem Streifen Orangenschale garnieren.





AUCHIE & GINGER

ZUTATEN

35 ml Auchentoshan American Oak

Ginger Beer

1 frische Zitronenspalte

ZUBEREITUNG

Whisky in ein Glas gießen und mit Eis füllen. Eine Zitronenspalte ausdrücken und dazugeben. Mit Ginger Beer auffüllen, umrühren und servieren.

WHISKY SOUR

ZUTATEN

50 ml Auchentoshan American Oak

Saft einer halben Zitrone

Zuckersirup

Eiweiß (optional)

3 Spritzer Angostura Bitters

ZUBEREITUNG

Cocktailshaker mit Eis befüllen. Alle weiteren Zutaten in den Shaker geben und 20 Sekunden lang kräftig schütteln. Durch ein Barsieb in ein mit Eis gefüllten Emaille-Becher gießen und mit einer Zitronenschalenspirale garnieren.



THE TRIPLE DISTILLED

AUCHENTOSHAN

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

**DISTILLED AND BOTTLED IN SCOTLAND
AUCHENTOSHAN DISTILLERY,
GLASGOW G81 4SJ.**

www.auchentoshan.com



SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
AMERICAN OAK
Distilled and bottled in Scotland with 100% grain neutral spirit. 40-50% ABV (80-100 proof).
Small Batch 2004 People's Choice

