



Welchen Einfluss hat der vorherige Inhalt eines Fasses auf den Geschmack des Whiskys?

Welchen Einfluss hat der Vorgänger-Inhalt auf den fertigen Whisky? Grundsätzlich verläuft natürlich jeder Reifeprozess anders ab. Jedes Fass ist ein Unikat und ein Naturprodukt, daher gibt es eine deutliche Varianz zwischen verschiedenen Fässern. Trotzdem lässt sich ein grundsätzlicher Einfluss verschiedener Fasstypen wie folgt beschreiben:

<i>Vorheriger Inhalt</i>	<i>Einfluss auf den Geschmack</i>	<i>Einfluss auf die Farbe</i>
Whisky bzw. Whiskey		
Bourbon	Süsse, Vanille, Karamell, Rahmkaramell	goldfarben
Peated Malt	Subtile Rauchnote	goldfarben
Sherry		
Amontillado	Süss und säuerlich, nussig und trocken	bernsteinfarben
Fino	Süss, fruchtig, trocken	hell
Manzanilla	Salzig, maritim, trocken, leichte Frucht	hell
Oloroso	dunkle Frucht, nussige Noten, intensiv	rot
Pedro Ximenez	Süsser Sirup, dunkle Frucht, Rosinen	bernsteinfarben
Sonstige Likörweine		
Madeira	Früchte, süss, trocken und würzig	bernsteinfarben
Marsala Marsala	süss, schwer und würzig	dunkelrot
Port	süss, Trockenfrüchte, Würze, vollmundige Fruchtnoten	rot
Ruby Port	Sehr fruchtig, dunkle Beeren	rot
Wein		
Amarone	Trocken, reife Früchte & süsse Rosinen, Bitterkeit	rot
Barolo	Vollmundige Fruchtnoten, Bitterkeit der Eiche	rot
Bordeaux	Kräftige Fruchtnoten, Waldbeernoten	rot
Burgunder	Fruchtig, süss und trocken	dunkelrot
Chardonnay	Tropische Früchte, Säure, Zitrusnoten	hell
Muskateller	Aprikosen, Pfirsiche, süss und blumig	hellrot
Sauternes	Süsse Früchte, Säure, Zitrusnoten	bernsteinfarben
Rum		
Rum	süss, zuckerartig, Vanille und Mandel, exotische Früchte	goldfarben bis bernsteinfarben