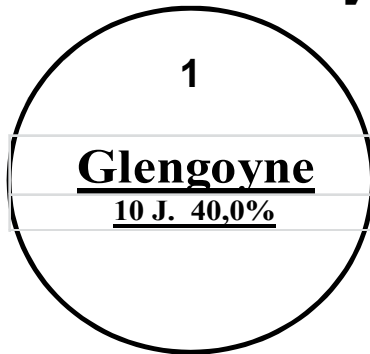


# " Glengoyne - Verkostungsbrett "

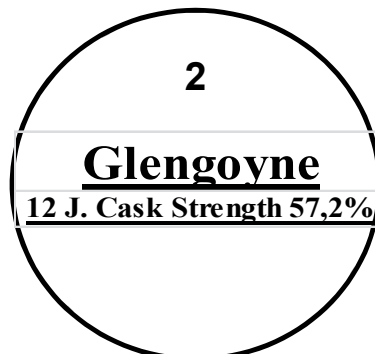
## "Symfonie in Malt mit Edelschokolade"



**Geruch:** frisch, jung und leicht, grüner Gerstenmalz etwas Apfel

**Gaumen:** Süße, Karamel Nussig-Mandel malzig mit etwas Eiche und Apfel

**JAVA** 37% Kakao  
Indonesien  
karamellig-schmelzende Schokolade, charakteristisch, ausdrucksvolle Kakaonote



**Geruch:** Sherry, Vanille fruchtig-voll, Karamel Apfel

**Gaumen:** voluminös, voll und fruchtiger Sherry Haferkekse, dann Eiche

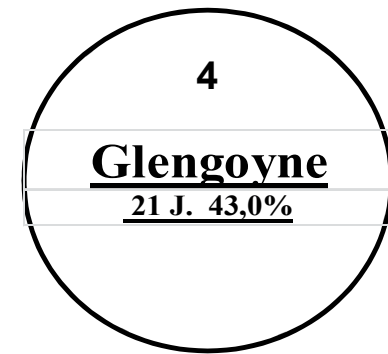
**GRENADA** 65% Kakao  
Karibik-Antillen  
zart schmelzende Schokolade mit harmonischer, fruchtiger Kakaonote



**Geruch:** rote Äpfel, reife Melone, mit braunen Zucker überzogene Nüsse

**Gaumen:** voller Körper, cremig-geschmeidig, Marzipan, Gewürze und Orangensaftkeks

**EL CUADOR** 70% Kakao  
Ecuador  
kräftiges Aroma mit blumiger Kakaonote



**Geruch:** rote Äpfel, Toffee Sherry, Eiche, Gerste und rote Früchte

**Gaumen:** viel Sherry, Honig und Eiche, Aromen entfalten sich zu angenehmer Zimtnote-Wintergewürze

**MADANGA** 39% Kakao  
Madagaskar  
eine cremige ausballancierte fruchtig, sanfte Kakaonote

**Grundnoten von Glengoyne:** Äpfel, Gerstenmalz und Sherry

1 cl Ausschankmaß €  
13,50