

---

# Presseinformation

## Bretagne Whisky – der Rivale vom Festland

**Bretagne Whisky wie Armorik und Eddu setzen auf regionale Zutaten und eigenen Charakter**

**Wer immer noch glaubt, ein wirklich guter Whisky könne nur aus Schottland oder Irland kommen, hat etwas verpasst. Bretagne Whisky ist unter der wachsenden Zahl der Whiskymarken vom europäischen Festland nicht nur eine feine Alternative. Er kommt dem Vorbild der großen Whiskynationen nicht nur nahe, sondern setzt eigene Akzente.**

Das mag ein Stück weit auch daran liegen, dass die Bretagne ebenso eine keltische Vorgeschichte hat und vor allem ein sehr ähnliches Klima wie die Küsten und Highlands der Schotten und Iren. Da gibt es viele Parallelen. Bretagne Whisky atmet salzhaltige Luft und das Getreide für die Whiskymaische wächst im rauen Seeklima. Die bretonischen Wälder liefern ein ganz besonderes Eichenholz für die Fässer, in denen der Whisky mindestens drei Jahre reifen darf.

Vor allem zwei Distillerien haben mit ihrem [Bretagne Whisky](#) in den letzten Jahren von sich Reden gemacht. Die [Distillerie Warenghem](#) in Lannion eroberte mit ihrem Bretagne Whisky "Armorik" seit Ende der 1990er Jahre die Herzen vieler Whiskykenner weltweit. Einer der größten Erfolge war die Auszeichnungen als Best European Single Malt und Best European Blended Whisky 2013. Nicht zuletzt gab es Gold beim Concours General Agricole in Paris und Double Gold bei der World Spirits Competition in San Francisco. Warenghem ist schließlich nicht ganz unschuldig daran, dass die Bretagne 2015 zu einer offiziellen Whisky-Region erklärt und "Whisky Breton", wie die Franzosen sagen, eine eingetragene Herkunftsbezeichnung wurde.

Die [Distillerie des Menhirs](#) in Plomelin macht ihr "eigenes Ding". Ihr Bretagne Whisky heißt Eddu und basiert auf Buchweizen anstelle von Gerstenmalz. Das war und ist bis heute eine einzigartige Whisky-Variante. Buchweizen – strenggenommen kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs – ist soetwas wie das Grund-

## Presseinformation

nahrungsmittel der Bretonen (Eddu ist bretonisch und bedeutet schlicht Buchweizen). Aus ihm werden die typischen dunklen Crepes hergestellt, die hier Galettes heißen.

Beide Whiskybrennereien eint die Überzeugung, dass regional schick ist. Die meisten Zutaten für die Bretagne Whiskies stammen aus heimischem Anbau und spiegeln den Charakter und den Geschmack dieser Region. Wie die meisten Whiskies vom europäischen Festland (continental whisky) gehören die Bretagne Whisky eher zu den mild-fruchtigen Vertretern ihrer Zunft. Malzige Süße und – je nach Art der Fassreifung – feinwürzige Holznoten prägen den Geschmack. Es gibt jedoch auch wuchtige Single Malts mit Raucharomen wie bei den schottischen und irischen Verwandten. Eine gute erste Auswahl bretonischer Whiskies findet man übrigens im Brennerei Shop [brandgeister.de](http://brandgeister.de).

*30. November 2018*

Presse-Kontakt:

[brandgeister.de](http://brandgeister.de)

Oliver Kangal

E-Mail: [news@brandgeister.de](mailto:news@brandgeister.de)