



## Eine geschmackvolle Winterzeit mit der BORCO-Whiskywelt: Vielfältige Rezeptideen für zu Hause mit Jura Whisky, The Dalmore Whisky, Teeling Whiskey und Lot No. 40 Canadian Whisky — mit bester Empfehlung von Bar-Koryphäe Mario Kappes

**Ansprechpartner für Journalist:innen:**

Nikolas Odinius  
Tel.: 040 / 853 16 0  
E-Mail: [odinius@borco.com](mailto:odinius@borco.com)

**Hamburg, November 2020.** Das erlesene Whisky-Portfolio des hanseatischen Familienunternehmens BORCO-MARKEN-IMPORT bietet eine unerschöpfliche Fülle an Inspiration für die anstehende Winterzeit. Wenn die Tage kälter werden, die letzten Blätter von den Bäumen fallen und das Jahr sich dem Ende neigt, dürfen erstklassige Whiskys nicht fehlen, die Tradition, Handwerk und Zeitgeist vereinen. Ob **Teeling Whiskey** aus Irland, **Jura Single Malt Scotch Whisky** von der schottischen "Isle of Jura", **The Dalmore Single Malt Scotch Whisky** aus den schottischen Highlands oder **Lot No. 40 Whisky** aus Kanada – mit facettenreichen Rezepturen werden alle Sinne umspielt und unvergessliche Geschmackserlebnisse geschaffen. Neben dem klassischen Purgenuss „on the rocks“ bieten Whisky-Drinks einen spannenden Zugang zur Vielfalt von Whisky.

Einen kulinarischen Streifzug durch die Welt der Whiskys bietet die von **Mario Kappes**, Global Advocacy & Education Manager bei BORCO, kuratierte Auswahl an Rezepten, darunter beliebte Klassiker wie ein „Old Fashioned“, heiße Whisky-Drinks und neue Twists.

### **Teeling „Damn Fine Hot Whiskey“**

Ein "Hot Toddy" gilt wohl als der Urvater warmer Whisky-Drinks, der mit dem Zusammenspiel von Whisky und Gewürz- sowie Kräuternoten die winterliche, besinnliche Stimmung einfängt. Der „Damn Fine Hot Whiskey“ Teeling Whiskey, der Pionier irischen Whiskeys, gibt dem in England und Irland heiß begehrten Drink ein neues Gesicht. Zubereitet in einem Krug, lässt sich dieser „Hot Toddy“-Twist hervorragend in mehreren Gläsern und in besinnlicher Runde servieren.



**Ingredienzien:**

500 ml Teeling Small Batch  
100 g Honig  
100 g Zucker  
150 ml frischer Zitronensaft  
1 ungewachste Zitronenschale  
3 große Zimtstangen  
5 ganze Gewürznelken  
Sternanis  
5 Zweige frischer Rosmarin

**Glas:**

Toddy-Glas

**Zubereitung:**

Geben Sie alle Zutaten in ein großes Glas (1 Liter), shaken Sie die Rezeptur kräftig und lassen Sie diese für eine Woche ruhen. Dabei regelmäßig umrühren und shaken. Anschließend in ein sauberes Gefäß umfüllen.

Serviervorschlag: Erwärmen Sie ein hitzebeständiges Glas, indem Sie es mit heißem Wasser füllen und nach dem Erwärmen wieder ausgießen. Gießen Sie 60 ml der Whiskymischung in das Glas und geben Sie 150 ml heißes (nicht kochendes) Wasser darüber. Garnieren Sie den Drink mit einer Zitronenscheibe, die mit 3-5 Nelken besetzt ist, einem frischen Rosmarinzweig und Sternanis.

**Jura „Craighouse Rock“**

Wer sich von den Traditionen und dem Handwerk der „Diurachs“ - wie die Bewohner der Hebriden-Insel Jura vor der schottischen Westküste genannt werden - begeistern lassen möchte, kommt an dem „Craighouse Rock“ nicht vorbei. Benannt ist diese Komposition nach dem Hauptort der Insel, in dem sich neben dem einzigen Hotel der Insel auch die Jura Destillerie befindet. Für den winterlichen Zauber sorgen die Geschmacksnoten von Honig, gesalzenen Bananen und braunem Zucker des in Oloroso-Sherryfässern veredelten Jura 12 Years Old, die in Kombination mit dem Oloroso Sherry unterstrichen werden.



### **Ingredienzien:**

25 ml Jura 12 Years Old  
10 ml Oloroso Sherry  
5 ml Crème de poire (Birnenlikör)  
5 ml Zuckersirup  
Dash Schokoladenbitters  
Zitronenzeste

### **Glas:**

Tumbler

**Zubereitung:** Jura Whisky 12 Years Old, Oloroso Sherry, Zuckersirup und Crème de Poire in ein Rührglas geben und kräftig umrühren. Anschließend in ein Gästeglas über Eis abseihen und mit einer Zitronenzeste aromatisieren und garnieren.

### **The Dalmore „Old Fashioned“**

Im 18. Jahrhundert ins Leben gerufen, gehört der „Old Fashioned“ zu den Klassikern unter den Whisky-Drinks und darf als Ikone in der Winterzeit selbstverständlich nicht fehlen. Er lässt sich im Handumdrehen zu Hause kredenzen. In diesem zeitlosen Drink verschmilzt jahrhundertalte Bartradition mit der Handwerkskunst der über 180-jährigen The Dalmore Destillerie. Das Geschmacksbouquet des 12-jährigen The Dalmore aus Noten von konzentrierten Zitrusfrüchten, Paranüssen, kandierten Früchten und Vanilleschoten umspielt die Sinne. Für Whisky-Experte Mario Kappes bleibt der „Old Fashioned“ mit The Dalmore ein Favorit, mit dem man nie etwas falsch machen kann: *„Der Old Fashioned ist für mich der perfekte Drink, um die unterschiedlichen Facetten einer Spirituose zur Geltung zu bringen. Die komplexe Aromatik des The Dalmore 12yo macht ihn zu meiner Lieblingszutat in dem Klassiker Old Fashioned.“*



### **Ingredienzien:**

60 ml The Dalmore 12 Years Old  
5 ml Zuckersirup  
2 Dashes Angostura Bitters  
Orangenzeste

### **Glas:**

Old Fashioned Glas

**Zubereitung:** Alle Zutaten in einem Rührglas kalt rühren und anschließend in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen. Orangenzeste über dem Drink ausdrücken und mit ins Glas geben.

### **Lot No. 40 "Hot 40"**

Für eine genussvolle Winterzeit sorgt ebenfalls der „Hot 40“ mit dem kanadischen Lot No. 40, hergestellt aus 100% Roggen, der als warmer Begleiter für kalte Tage begeistert. Dabei stehen Zimt- und Apfelnoten im Vordergrund und gehen eine harmonische Verbindung mit der Lot No. 40 Geschmackspalette aus Roggen, weißem Pfeffer, Walnuss und gerösteten Früchten ein. Das Wissen, die Erfahrung und die Tradition, die aus sieben Generationen Whisky-Brennerei entstanden sind, vereinen sich in diesem Drink zu einem kulinarischen Highlight.



### **Ingredienzien:**

45 ml Lot No. 40  
7,5 ml Becherovka  
7,5 ml frischer Zitronensaft  
7,5 ml Zimtsirup  
118 ml Heißer Apple Cider  
2 Dashes Angostura Bitters

### **Glas:**

Toddy-Glas

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in ein Toddy-Glas geben und kräftig umrühren. Anschließend mit drei Apfelscheiben und einer Zimtstange aromatisieren und garnieren.

### **BORCO-MARKEN-IMPORT Matthiesen GmbH & Co. KG, Hamburg**

Teeling Whiskey, Jura Whisky, The Dalmore Whisky und Lot No. 40 werden in Deutschland exklusiv von BORCO-MARKEN-IMPORT distribuiert. BORCO, mit Sitz in Hamburg, ist einer der größten deutschen und europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Top Spirituosen Marken. Das Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter u. a. SIERRA Tequila, YENI Raki, RUSSIAN STANDARD Vodka, DISARONNO, Champagne LANSON und die Whiskys aus dem Hause WHYTE & MACKAY deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig.

BORCO-MARKEN-IMPORT unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, über den Sie sich auf <https://www.massvoll-geniessen.de/> informieren können. Weitere Informationen zum Unternehmen und Portfolio finden Sie auf [www.borco.com](http://www.borco.com).

Winsbergring 12-22, 22525 Hamburg

Tel.: 040-85 31 6-0

Fax: 040-85 85 00

E-Mail: [infoline@borco.com](mailto:infoline@borco.com)



**JURA**<sup>TM</sup>  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

**LOT**<sup>Nº</sup>**40**<sup>®</sup>  
CANADIAN RYE WHISKY

