

# NC'NEAN

## Jägerin außergewöhnlicher Fruchtaromen: Nc'nean Huntress Orchard Cobbler

**Stuhr, 23.04.2024** Neben dem Wohl des Planeten folgt der Single Malt [Nc'nean](#) einer weiteren Fährte: innovativen Geschmackserlebnissen. Inspiriert von ihrer Namensgeberin, der als Jägerin bekannten gälischen Göttin Neachneohain, erbeutet Schottlands führende Bio-Brennerei in der limitierten Serie Huntress außergewöhnliche Aromen.

Die junge, schottische Küsten-Destillerie von der malerischen Halbinsel Morvern baut für die Herstellung ausschließlich auf erneuerbare Energien und brennt ihren Organic Single Malt auf Basis von vollständig biologisch angebauter schottischer Gerste. Nc'nean ist zudem die erste Brennerei in Großbritannien, die Netto-Null-Emissionen für die Produktion erreicht hat – und damit das Ziel der schottischen Whisky-Industrie für 2040 übertrifft.

Für die Serie Huntress, die seit 2022 jedes Jahr im Frühling limitiert lanciert wird, experimentieren Gründerin Annabel Thomas und ihr Team bisher mit Hefe – jener essenziellen Zutat für faszinierende Aromen. Huntress Orchard Cobbler ist anders: Die Abfüllung wird mit den klassischen Nc'nean Hefen hergestellt und macht sich eine andere Raffinesse zunutze.

### **Orchard Cobbler: die etwas andere, süße Jägerin**

Die diesjährige Jagdtrophäe erklärt sich so: Im Gegensatz zu den meisten Brennereien produziert Nc'nean jährlich zwei verschiedene Rohbrände: einen für Whisky, der in einem jüngeren Alter, und einen für Whisky, der nach mindestens zehn Jahren Reifung auf den Markt kommen soll. Dem neuen Orchard Cobbler liegt ein Destillat aus dem Brennvorgang in der Woche nach Umstellung dieses Rezepts zugrunde – einer Zeit, in der die Cut Points verändert werden und ungewöhnlich viele fruchtige Bestandteile in den Rohbrand einfließen.

Nc'nean Huntress Orchard Cobbler verspricht wärmende, heimelige Aromen von Kirsch-Marzipan-Kuchen, Aprikosenmarmelade, Vanillepudding und etwas Pfefferminztee. Sie ist so fruchtig, dass der Single Malt nach einem der Lieblingsdesserts des Teams benannt wurde, einem mit einer süßen Teigkruste überbackenem Obst.

# NC'NEAN



## Nc'nean Huntress 2024: Orchard Cobbler Organic Single Malt Scotch Whisky

Herkunft:	Schottland, Highlands
Destillation:	2019
Fasstypen:	STR Red Wine Casks (66%), Bourbon Casks (31%), Oloroso Sherry Casks (3%)
Abfüllung:	2024
Abgefüllte	Flaschen: 6.153 (insgesamt)
Alkoholgehalt:	48,5% vol.
Flaschengröße:	0,7 Liter
Sonstiges:	nicht gefärbt, nicht kühlfiltriert
UVP:	99,90 Euro

### Verkostungsnotizen

Wärmende und heimelige Aromen von Kirschpudding-Kuchen, Aprikosenmarmelade, Vanillepudding und Pfefferminztee.

### Pflaumen-Apfel-Cobbler

#### Zutaten für die Früchte:

10 cl Nc'nean Organic Whisky  
100 g Zucker  
100 g Butter, gewürfelt  
300 g Braeburn-Äpfel (geschält, entkernt und zerkleinert)  
2 Vanilleschoten (Samen ausgekratzt)  
700 g feste Pflaumen (entsteint und grob zerkleinert)  
1 Teelöffel Zimt

#### Zutaten für den Teig:

1 Ei  
100 ml Milch  
140 g kalte Butter (gewürfelt)  
140 g Zucker  
280 g Mehl  
½ Teelöffel Zimt  
2 Esslöffel Demerara- oder Rohrzucker  
1 Esslöffel Backpulver  
Schlagsahne zum Servieren

# NC'NEAN

Zubereitung:

Für das Obst alle Zutaten außer dem Whisky in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze unter Rühren kochen, bis die Butter geschmolzen ist und sich der Zucker aufgelöst hat. Nc'nean dazugeben und köcheln lassen, bis ein grob stückiges Obstkompott entsteht, dann beiseitestellen.

Ofen auf 190-170 Grad (Umluft/Gas Stufe 6) vorheizen. Das Ei mit der Milch verquirlen und beiseitestellen. Die Butter und das Mehl vermischen, bis die Konsistenz von Semmelbröseln entsteht. Dann den Streuzucker, den Zimt, das Backpulver und eine große Prise Salz einrühren. Die Milchemischung dazugeben und alles zu einer dicken, teigartigen Masse verrühren.

Das Kompott in eine Auflaufform füllen und einen großen Löffel der Cobbler-Mischung darauf geben. Dabei darauf achten, dass einige Lücken bleiben, damit der Saft der Früchte sich verteilen kann. Alles mit Demerara-Zucker bestreuen, dann 35-40 Minuten in den Ofen, bis der Belag goldgelb und durchgebacken ist. Aus der Wärme nehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Direkt aus der Form mit einem Löffel Schlagsahne servieren.

## Über Nc'nean

[Nc'nean](#) ist eine vielfach preisgekrönte, unabhängige Bio-Whisky-Destillerie von der Westküste Schottlands. Gegründet von Annabel Thomas, begann im März 2017 die Destillation mit dem Bestreben, die Whisky-Industrie zu revolutionieren. Dies geschieht hinsichtlich neuer Whisky-Geschmacksrichtungen sowie der klimaneutralen Produktion im Einklang mit der Natur. Im Juli 2021 erreichte die Brennerei als Erste in Großbritannien den verifizierten Netto-Null-Status für Kohlenstoffemissionen aus dem eigenen Betrieb (Scope 1 & 2). Ferner sind alle Produkte von Nc'nean biologisch zertifiziert, die Flaschen bestehen zu 100 Prozent aus recyceltem Glas. Abfälle werden nahezu vollständig recycelt oder wiederverwendet. Im Februar 2022 erhielt Nc'nean die B Corp Akkreditierung mit einer hohen Punktzahl von 135,6. Im Juli 2022 wurde Nc'nean für die außergewöhnlich positiven Auswirkungen auf die Umwelt mit dem „Best for World B Corp. 2022“-Titel ausgezeichnet.

## Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosenbranche seit 48 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.

Kirsch Import GmbH & Co. KG • Mackenstedter Str. 7 • 28816 Stuhr • [www.kirschwhisky.de](http://www.kirschwhisky.de)  
Presseraum: [www.kirschwhisky.de/presse](http://www.kirschwhisky.de/presse)  
Pressekontakt: Tanja Bempreiksz • [t.bempreiksz@kirschwhisky.de](mailto:t.bempreiksz@kirschwhisky.de)  
T: +49 (0) 4206 305 360 M: +49 (0) 151 157 205 74

