

INHALT

EINLEITUNG	S. 11
GESCHICHTE UND GEOGRAFIE	S. 14
SCHOTTLAND	S. 16
IRLAND	S. 21
VEREINIGTE STAATEN	S. 24
JAPAN	S. 28
AUKÄUFER UND UNABHÄNGIGE ABFÜLLER	S. 33
VOM KORN ZUR FLASCHE	S. 34
DIE ZUTATEN	S. 34
WASSER – HEFE	S. 37
GETREIDE UND MÄLZEN	S. 39
MAISCHE UND GÄRUNG	S. 40
DESTILLATION	S. 42
REIFUNG	S. 45
ABFÜLLUNG	S. 48
AUSSCHANK UND VERKOSTUNG	S. 51
GLÄSER UND AUSSCHANK	S. 52
SERVIERTEMPERATUR UND EIS	S. 54
VERKOSTUNG	S. 55
VISUELLE ANALYSE	S. 57
GERUCHSANALYSE	S. 58
GUSTATORISCHE UND RETRONASALE ANALYSE	S. 60
WASSER DAZU – ABSCHLIESSENDE BEMERKUNGEN	S. 63
EINE REISE MIT WHISKY	S. 64
SCHOTTLAND	S. 66
JAPAN	S. 142
TAIWAN	S. 151

INDIEN	S. 152
SCHWEDEN	S. 154
 SAMMELN	S. 156
DIE BEGEHRTESTEN WHISKYSORTEN	S. 158
UNABHÄNGIGE ABFÜLLER UND AUFKÄUFER	S. 174
DEKANTER UND KRISTALLFLASCHEN	S. 180
GESCHLOSSENE DESTILLERIEN	S. 186
SONDERABFÜLLUNGEN	S. 190
LEITFADEN ZUM KAUFEN UND VERKAUFEN	S. 192
 KULINARISCHE KOMBINATIONEN MIT WHISKY	S. 194
20 REZEPTE VON RINO DUCA, CHEF DES „IL GRANO DI PEPE“	
⇒ ROTEN GARNELEN MIT GARNELEN- UND MACALLAN-BISQUE	S. 198
⇒ MARINIERTER LACHS MIT GURKEN-KEFIR-MOUSSE	S. 200
⇒ AUSTERN MIT TIMUT-PFEFFER-SAFT UND ARDBEG-WHISKY	S. 202
⇒ TAGLIATELLE MIT TALISKER-FLEISCHSOSSE	S. 204
⇒ MAKKARONI MIT KÄSE UND TEELING-WHISKEY	S. 206
⇒ LAPHROAIG-RISOTTO MIT SEETANG	S. 208
⇒ MARINIERTES RIND MIT KRUSTE AUS SCHWARZEM SESAM	S. 210
⇒ GLASIERTES RIPPCHEN MIT GRÜNKOHLSOSS	S. 212
⇒ KALBSSCHNITZEL MIT LAGAVULIN-WHISKYSOSSE	S. 214
⇒ TOMATIN-GETRÄNKTER HAGGIS MIT ORANGEN-FENCHEL-SALAT	S. 216
⇒ HÜHNCHEN-KARAAGE MIT HIBIKI-SOSSE	S. 218
⇒ CULLEN SKINK MIT CLYNELISH-WHISKY	S. 221
⇒ DEGENFISCHTASCHEN MIT OLIVEN UND LAPHROAIG-QUARTER-CASK-SOSSE	S. 222
⇒ LACHS MIT BLAUEN KARTOFFELN, KEFIR UND RATATOUILLE	S. 224
⇒ MUSCHELN IN EINER SENF-GLENMORANGIE-SAHNE-SOSSE	S. 226
⇒ ARTISCHOCKEN MIT PARMESAN-CREME, LAKRITZ UND OCTOMORE	S. 228
⇒ HERBST IN SORBARA	S. 230
⇒ SIZILIANISCHE CANNOLI MIT WHISKY-SCHOKOLADE UND PISTAZIEN-SORBET	S. 232
⇒ WHISKY-HÖRNCHEN	S. 234
⇒ GRÜNTEE-TIRAMISU	S. 236
 DIE AUTOREN	S. 239