



Zoals zo vaak, begint ook het verhaal van de Stokerij Molenberg bij de brouwerij – Gouden Carolus was al lang een dijk van een bier toen het plan om whisky te stoken opdook. In 2006 werd een eerste poging gedaan, gebotteld in 2009. De eerste distillaten werden in een kolomstill gestookt, en rijpten af op Jim Beam first fill bourbonvaten. Deze eerste versie deed eerder denken aan bananen- en pruimenlikeur... Daarop liet De Molenberg de reeds geleverde flessen terugkeren, en begon opnieuw.



Op 23 november 2013 werd de nieuwe Gouden Carolus gelanceerd. Gouden Carolus Single Malt is een verfijnde whisky gedistilleerd uit het moutbeslag van het bier Gouden Carolus Tripel. Een primeur voor België zijn de met de hand geslagen, koperen stookketels – potstills – waarin het zuivere graanbeslag wordt gedistilleerd. Dit levert een puur en helder distillaat op.

De opeenvolgende rijping in First Fill Bourbon vaten gevolgd door een verdere rijping in 'Anker' vaten (eikenhouten vaten bewerkt door de tonnenmaker volgens de eigen specificaties van de stokerij) resulteert in een verfijnde whisky met een volle en evenwichtige smaak. De subtiel aanwezige fruitaroma's worden mooi aangevuld met toetsen van hout en vanille.



Ondertussen is de stoker begonnen met een mooie *range* van whisky's aan te leggen. Ter plaatse zijn een aantal speciale finishes verkrijgbaar, gebotteld op flesjes van 20cl, zoals de *bourbon cask* en de *Anker cask*. En verder is er een mooie verjaardagtraditie gestart: Bij de eerste verjaardag werd de *Gold Fusion* uitgebracht, een whisky die 6 jaar had gerijpt. De tweede verjaardageditie was een op port-vaten afgerijpte *Fado Vivo*. De derde editie kreeg een finish op *Sola Jerez* vaten.

De nieuwste versie, de 4^{de} verjaardageditie, zat in de tasting. Deze heeft liggen rijpen op vaten waar *Muscat de Beames-de-Venises* op lag. Gelanceerd op 13 december kreeg deze whisky een basisrijping van 33 maanden gevolgd door een finish van 10 maanden op de genoemde Franse muskaatvaten. De muskaatdruif rijpt in Beames-de-Venises aan oude wijnstokken op zonovergoten heuvelterrassen, beschermd tegen de mistralwind.

Tastingnotes

Neus Fruit springt eruit.

Smaak Fluweelzachte aanzet, gevolgd door aroma's van abrikoos, nectar en rijp fruit.

Afdronk Medium afdronk met een zacht nazinderende, zoete kruidigheid.