

## De invloed van diverse vaten op de whisky.

Houtsoort	Smaakeffect
Amerikaanse witte eik (Quercus alba)	zacht, vanille, karamel
Europese eik (Quercus robur en petraea)	kruidig, bitter, krachtig op het hout
Mizunara eik (Quercus crispula)	sandelhout, kokosnoot, oosterse specerijen
Esdoorn (Acer)	zoete ahornsiroop

Voorganger	Type vloeistof	Smaakinvloed	Kleurverandering	Link	Voorbeeld
Amarone	Wijn	tannines (bitter), droog, rozijnen, rijp fruit	rood	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Amontilado	Sherry	zoetheid, nootachtig, droog, fris, zuur	amber	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Bordeaux (rood)	Wijn	sterk rood fruit, druiven (wijn), bessen	rood	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Barolo	Wijn	fruit, tannines (bitter), gedroogd fruit, zware aroma's	rood	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Bourbon	Whiskey	vanille, zoetheid, karamel, romig	goud	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Burgundy	Wijn	zeer fruitig, licht zoet, licht droog	donkerrood	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Chardonnay	Wijn	mager, gekruid, zuur, tropisch fruit	helder	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Fino	Sherry	licht fruit, zoetheid, droogheid, licht hout	helder	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Madeira	Versterkte wijn	kruidigheid, lichte fruitigheid, zoetheid, droogheid	donker, amber	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Manzanilla	Sherry	zout, droog, zeesmaken, fris, wat fruit	helder	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Marsala	Versterkte wijn	zoet, complex, kruiden	donkerrood	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Muscat (Wine)	Wijn	bloemig, zoet, citrus, perzik	fel rood	<a href="#">info</a>	-
Muscat (Sherry)	Versterkte wijn	heel zoet, donker fruit, rozijnen, siroop	amber	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Oloroso	Sherry	diep, donker, nootachtig, donker rijp fruit	rood, amber	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Palo Cortago	Sherry	rijk, zoet, droog, zoete kruiden, fruit	bruin	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Pedro Ximenez (PX)	Sherry	heel zoet, donker fruit, rozijnen, siroop	amber	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Port (droog)	Versterkte wijn	droog, gedroogd fruit, kruidigheid	rood	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Port (halfdroog)	Versterkte wijn	licht zoet, gedroogd fruit, kruidigheid	rood	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Port (zoet)	Versterkte wijn	zoet, gedroogd fruit, kruidigheid	rood	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Ruby Port	Versterkte wijn	zeer fruitig, zoet, donker fruit, bessen	rood	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Rum (wit)	Spirit	zoet, melasse, vanille, tropisch fruit, amandel	helder	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Rum (rood)	Spirit	zoet, siroop, donker fruit, eik, karamel, vanille	amber	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Sauternes	Wijn	zoetheid, schil, zuurtje, licht fruit (abrikozen, perziken)	helder tot amber	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Tokaj	Wijn	licht vers fruit (citrus, mango), erg zoet (honing)	helder tot amber	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>
Virgin Oak	-	vanille, kruidnagel, karamel	donker bruin	<a href="#">info</a>	<a href="#">vb</a>