

STORK CLUB Straight Rye Whiskey 700ml

Schleppzig, Deutschland



Kategorie: Whiskey
Kurzbeschreibung: Frische Frucht & helles Karamell, Kokosnuss, warme Wintergewürze, schwarzer Pfeffer
Alkohol: 45,0% vol
Servierempfehlung: THE COCKTAIL RYE! Der perfekte Partner für Whiskey-Highballs und Cocktails!
Verfügbare Formate: 0,7 Liter
Artikel-Nr.: 584331



Charakteristik

Ein milder und zugänglicher Rye-Whiskey mit Fruchtnoten und Karamell, der einem wohlrig-wärmend die Kehle runter rinnt! Er bietet sich durch seine Charakteristik exzellent für Whiskey-Cocktails und Longdrinks an, insbesondere für den Whiskey Sour!

Ausbau

In kleinen Chargen wird ungemälzter deutscher Roggen eingemaischt und unfiltriert mit Craft-Beer-Hefen vergoren. Die Fermentation geht langsam vor sich und dauert mit 5-6 Tagen fast 3x so lange wie bei industriell hergestellten Whiskeys. Die Destillation erfolgt in einer Hybrid-Brennblase. Der erste Brennvorgang der unfiltrierten und vergorenen Maische erfolgt in einer Pot Still, der zweite Brennvorgang über einen Aromator mit 5 zuschaltbaren Böden. Die Reifung erfolgt primär in individuell getoasteten First-Fill-Fässern aus amerikanischer Eiche. Für einen Hauch Frucht und Würze wird ein kleiner Anteil in Fässern aus deutscher Napoleon-Eiche ausgebaut.

Destillerie

Die besten Abenteuer passieren auf Roadtrips. Die drei Gründer erlebten ihres im brandenburgischen Schlepzig, Teil eines Biosphärenreservats. Bei der hiesigen Whisky-Destillerie wollten sie lediglich ein gefülltes Fass kaufen. Als sie erfuhren, dass der Betreiber einen Nachfolger suchte, wurde aus dem Fass die gesamte Destillerie. 2017 feuerten sie nach Modernisierungen Deutschlands erste Roggen-Whisky-Brennblase an. Der heimische Roggen wird in der hauseigenen Mühle gemahlen und in einer kleinen Hybrid-Brennblase schonend destilliert.

