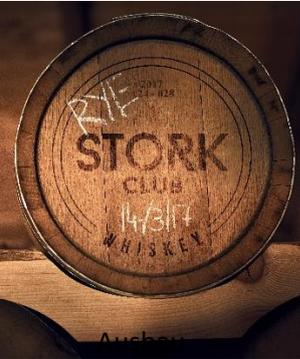


STORK CLUB Full Proof Rye Whiskey 700ml

Schleppzig, Deutschland



Kategorie: Whiskey
Kurzbeschreibung: Kandierte Nüsse, Sherry, Trockenfrüchte und Gewürze
Alkohol: 55,0% vol
Servierempfehlung: Pur oder als Old Fashioned
Verfügbare Formate: 0,7 Liter
Artikel-Nr.: 584339



Charakteristik

Butterscotch und schwarzer Pfeffer, perfekte Balance aus reifer Eiche, saftigem Getreide und leichten Vanillenoten; getrocknete Früchte, ein Hauch von Nelke und ein faszinierend langer Nachhall. Er ist das Aushängeschild der Destillerie. Mehrfach hochprämiert, unter anderem als "Bester Whiskey Deutschlands" (ISW) und "World's Best Rye Whiskey" (World Whiskies Awards).

Ausbau

In kleinen Chargen wird lokal angebauter, ungemälzter 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 in individuell getoasteten First-Fill-Fässern aus amerikanischer Eiche und deutscher Napoleon-Eiche, sowie in Ex-Sherry- und Ex-Weinfässern. Die Auswahl sorgt für Komplexität und Tiefe. Der Whiskey wird dann mit annähernd Fassstärke abgefüllt.

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.

