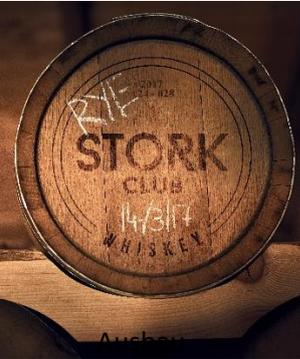


STORK CLUB Smoky Rye Whiskey 700ml

Schleppzig, Deutschland



Kategorie: Whiskey
Kurzbeschreibung: Butter-Roggen-Toast, Honig & leichter BBQ-Rauch
Alkohol: 50,0% vol
Servierempfehlung: Pur
Verfügbare Formate: 0,7 Liter
Artikel-Nr.: 584340



Charakteristik

Ein Whiskey wie ein Camping-Frühstück. Gebuttertes Roggen-Toast trifft auf Honig und warmen Lagerfeuer-Rauch. Würzig, süß, mild-rauchig.

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-Laphroaig-Fässern. Die Auswahl sorgt für Komplexität und Süße sowie eine ordentliche Portion Torf-Rauch.

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.

