

DRINKS.

Stork Club Full Proof Rye Whiskey 50cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500456
Alkoholgehalt	55%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Spreewald
Abfüller	Distillerie Stork Club, Rue du village 56, 15910 Schlepzig, Allemagne
Marke	Stork Club
Typ	Rye Whiskey
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	Am Gaumen Aromabouquet von Butterscotch mit Noten von schwarzem Pfeffer, saftiges Getreide und Vanilleanklängen mit Aromen von getrockneten Früchten. Langer Abgang
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	in kleinen Mengen von Hand hergestellt und in amerikanischen & deutschen Eichen-, Sherry- sowie Weinfässern gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Brennerei Stork Club entstand 2016 im Spreewald, rund 60 Kilometer südlich von Berlin, als drei der Spirituosenindustrie nicht komplett unbekannte Herren sich zusammentaten. Gegründet wurde die Brennerei vom ehemaligen Bartender und Markenbotschafter für Barcadi Steffen Lohr, dem Erfinder der Bitterlimonade 'Thomas Henry' sowie Mitbegründeter von 'Belsazar' Sebastian Brack und dem ehemaligen Bartender sowie Mitbegründer der 'Bar Convent Berlin' Bastian Hauser. Sie trafen sich in der Agentur 'Small Big Brands' und waren ursprünglich nur auf der Suche nach einem Whiskeyfass. Zurückgekehrt sind sie jedoch mit einer kompletten Destillerie. Als die erste deutsche Roggen-Destillerie wird Whiskey beim Stork Club traditionell per Hand aus regionalem Roggen gebrannt. In ihrer eigenen Mühle wird der Roggen nach eigenen Ansprüchen gemahlt, bevor er zusammen mit heißem Wasser gemaischt wird. Mit ausgesuchten Hefen wird der Fermentationsvorgang gestartet, aus dem Roggenbier mit etwa 8 - 10 % Alkoholgehalt entsteht. Der Whiskey entsteht aus zwei verschiedenen Destillaten, entweder aus Roggenrohfrucht oder aus Roggenmalz, die mit 60 %-igem Alkohol angereichert werden und sowohl in amerikanischen als auch deutschen Eichenfässern drei Jahre lang reift. Der Full Proof Rye Whisky reifte für seine charakteristischen Aromenoten in getoasteten First Fill Holzfässern aus Napoleon-Eiche, Sherryfässern und Weinfässern heran.