

DRINKS.

Kyrö Juuri Rye Whisky 50cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701420
Alkoholgehalt	46.3%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Finnland
Region	Isokyrö, Österbotten
Abfüller	Kyrö Distillery Company, Oltermannintie 6, 61500 Isokyrö, Finnland
Marke	Kyrö
Typ	Rye Whisky
Anwendung	pur (gekühlt als Schnaps) oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	malzige Süsse und würziger Roggen vereinen sich mit Noten von Lakritz und Anis.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	aus 100% Roggenmalz destilliert und ungereift abgefüllt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Der Kyrö Juuri Rye New Make Spirit zeigt sich in einer minimalistischen und doch effizienten Aufmachung, die für nordische Spirituosen recht typisch ist. Der klare Inhalt kommt dadurch auch erst so richtig zur Geltung; dabei handelt es sich um so etwas wie die Vorstufe zum Whisky, welcher laut Definition ja mindestens drei Jahre Fassruhe verschrieben bekommt. Der Juuri von der finnischen Kyrö Destillerie kommt dagegen ganz frisch von der Destille und wird direkt abgefüllt – ein schlauer Zug, um den Konsumenten die Wartezeit auf den Whisky zu verkürzen. Der Whisky ist zwar seit 2017 schon raus, doch der New Make Spirit hat sich längst seine Existenzberechtigung gesichert. Der Kyrö Juuri wartet mit süssen und würzigen Roggennoten sowie einem Anklang von Lakritz und Anis auf; er kann gekühlt als Schnaps getrunken oder als Basis für diverse Cocktails verwendet werden.

Die Entwicklung des ersten finnischen Rye Whiskys war bloss eine Frage der Zeit, wenn man bedenkt, dass die Finnen geradezu verrückt nach Roggenbrot und sonstigen aus der Getreidesorte hergestellten Nahrungsmitteln sind. Nirgendwo sonst als in einer Sauna kamen die fünf befreundeten Männer, angeführt von Miika Lipiäinen, auf die Idee. Eine alte Milchfarm in der Ortschaft Isokyrö (diese befindet sich im Südwesten des Landes nahe des Bottnischen Meerbusens) dient seitdem als Produktionsstelle. Im Jahr 2014 flossen die ersten alkoholischen Flüssigkeiten durch die Destille; heraus kamen bislang Roggen-Gin, Roggen-Whisky, Roggen-Schnaps und ein paar experimentelle Drinks. Für den Erfolg der Kyrö Produkte sorgen ein 30-köpfiges (!!!) Team vor Ort sowie sieben Markenbotschafter. Mit der Small Batch Destillerie hat man anscheinend Grosses vor.