

DRINKS.

Koskenkorva Sauna Barrel Vodka 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70281
Alkoholgehalt	37.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Finnland
Region	Südösterbotten
Abfüller	Nordic Spirits / Altia Denmark AS, Herredsvejen 2, 3400 Hillerød, Danemark
Marke	Koskenkorva
Typ	Aromatisierter Vodka
Anwendung	pur auf Eis, mit Cola gemischt oder in diversen Drinks
Degustationsnotiz	leichter Bourbon-Geschmack mit einem Hauch von Teer und Rauch.
Verkehrsbezeichnung	Vodka
Details	aus finnischer Gerste und Quellwasser in einer 9- Kolonnen-Brennanlage hergestellt; in Eichenfässern gelagert
Ehrungen	The Vodka Masters 2019: Gold in der Kategorie "Aromatisierter Vodka" // International Spirits Challenge 2018: Gold in der Kategorie "Aromatisierter Premium Vodka" // The Vodka Masters 2017: Gold in der Kategorie "Aromatisierter Vodka" // The



Vodka Masters 2016: Gold in
der Kategorie "Aromatisierter
Vodka"

Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach
Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Koskenkorva Vodka gehört zu den Top-Spirituosenmarken Finnlands. Er trägt den Namen seines Ursprungsdorfes in Westfinland. Für die kontinuierliche Destillation verwendet die Brennerei zweierlei spezielle Gerstensorten, die während der langen Tage und kurzen Sommer im arktischen Klima heranwachsen. Rund 1.500 lokale Landwirte tragen zu der Erzeugung des Koskenkorva Vodkas bei, indem sie ihre Ernteerträge an die Brennerei liefern. Zusätzlich verwendet man das von Natur aus reine Quellwasser von Rajamäki, das nicht einmal gefiltert oder verarbeitet werden muss. Die Brennerei hat sich auf einen nachhaltigen Produktionsprozess spezialisiert - so liegt die Recycling- und Wiederverwendungsrate bei 99.9%. Seit 2015 werden die Gerstenschalen beispielsweise für die Energieerzeugung in der Brennerei verwendet.

Der Sauna Barrel Vodka wurde eine Weile lang in Eichenfässern reifen gelassen, wodurch er Nuancen von Bourbon, Rauch und Teer verliehen bekommt.