

DRINKS.

Kyrö Wood Smoke Malt Rye Whisky 50cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799933
Alkoholgehalt	47.2%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Finnland
Region	Isokyrö, Österbotten
Abfüller	Kyrö Distillery Company, Oltermannintie 6, 61500 Isokyrö, Finlande
Marke	Kyrö
Typ	Whisky
Anwendung	pur, on the rocks oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	dominante Aromen von pfeffrigem Roggenbrot, Vanille und Karamell. Hinzu kommen trocken-rauchige Anklänge.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	aus geräuchertem Roggenmalz hergestellt; in dreierlei Fassarten gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

«Malt Rye» hört man in der Whiskyszene nicht alle Tage. Entweder handelt es sich nämlich um einen «Rye Whiskey», der überwiegend aus Roggen besteht, oder um einen «Single Malt Whisky», der aus 100% Gerstenmalz destilliert wird. Doch das Team von Kyrö geht die Dinge bekanntlich anders an. Seitdem die fünf befreundeten Männer, angeführt von Miika Lipiäinen, beim Saunabesuch auf die Idee kamen, finnischen Roggenwhisky herzustellen, haben sie eine Reihe von nordisch angehauchten Spirituosen in einer alten, umgebauten Milchfarm produziert. Wenn man bedenkt, dass die Finnen geradezu verrückt nach Roggenbrot und sonstigen aus der Getreidesorte hergestellten Nahrungsmitteln sind, erscheint es nur allzu logisch, dass jemand früher oder später auf die Idee kam. Seit 2014 brachte die Kyrö Distillery Roggen-Gin, Roggen-Schnaps und ein paar experimentelle Drinks heraus, während man auf den Whisky wartete. 2017 - nach der gesetzlich vorgeschriebenen, dreijährigen Reifezeit - wurde der Kyrö Malt der Weltöffentlichkeit vorgestellt. Er besteht aus 100% Roggenmalz und wird zweifach in einer Pot Still gebrannt. Mit der Wood Smoke Edition ehrt man nun die Anfänge des Unternehmens in der finnischen Rauchsauna. Das gemälzte Getreide wird mit Erlenholzrauch in einer 100 Jahre alten Rauchscheune («Riihi» genannt) geräuchert. Die mehrjährige Lagerung fand in ex-Bourbonfässern, in französischem Holz sowie in neuen Fässern aus amerikanischem Weißeichenholz statt.