






## Stork Club Whiskey Sour Liqueur

Biosphärenreservat Spreewald, Brandenburg

### Charakteristik

-  : Hellgelb
-  : Zitrone, Zucker, Whiskey
-  : Erfrischend und herb, mit einer ausgewogenen süß-sauren Note und kräftigen Whiskey-Aromen.

### Heimat & Terroir

**Herkunft:** Biosphärenreservat Spreewald, Deutschland

**Terroir:** Roggenfelder in Destillierenähe mit einzigartigem Mikroklima im Biosphärenreservat

### Verarbeitung, Destillation & Lagerung

- Der Whiskey Sour ist einer der populärsten Cocktails der Welt! Er besteht bestenfalls nur aus drei Zutaten, die – wenn gut ausbalanciert – eine wunderbare Symbiose aus herb & fruchtig, sauer und süß ergeben! Genauso haben wir ihn für euch in der Flasche vorgemixt: Rye Whiskey, Zitronensaft, Zucker, fertig.

### Die Destillerie

Seit 2004 werden in der STORK CLUB Destillerie 60 km südlich von Berlin prämierte Whisk(e)ys von höchster Qualität gebrannt und gereift. 2010 wurde der Whisky erstmals international durch Jim Murray's Whisky Bible mit 94 Punkten prämiert. 2019 bekam STORK CLUB Rye Whiskey die Auszeichnung »World's Best Rye Whisky« bei den World Whiskies Awards verliehen.

#### GRUNDDATEN

<b>Kategorie:</b>	Whiskey Liqueur
<b>Alkohol:</b>	20 vol. %
<b>Verfügbare Formate:</b>	0,7l
<b>Artikel-Nr.:</b>	584335

