



Stork Club Smoky Whiskey

Made of 100% Rye, Spreewald

Charakteristik

- 👁️ : Kupfer
- 👃 : Rauch Roggen, Eiche
- 👄 : Rauchiges Bouquet aus Holzkohleasche, gebuttertem Roggentoast, süßen Getreidekörnern und Honig, leichter Barbecue-Rauch

Heimat & Terroir

Herkunft: Biosphärenreservat Spreewald, Deutschland

Terroir: Roggenfelder in Destillierenähe mit einzigartigem Mikroklima im Biosphärenreservat

Verarbeitung, Destillation & Lagerung

- Aus 100% Conduct Winterroggen, in der eigenen Mühle gemahlen
- Ein beträchtlicher Anteil des Smoky Rye Whiskeys wurde in Fässern gereift, die zuvor torfig-rauchige Islay-Whiskys enthielten, wodurch über die jahrelange Lagerung dieser besondere und komplexe Geschmack auf das Destillat übertragen wird; zusätzlich werden individuell getoastete Fässer aus amerikanischer und deutscher Eiche eingesetzt, um dem Whiskey mehr Tiefe und eine angenehme Honigsüße zu verleihen.

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

Kategorie:	European Rye Whiskey
Alkohol:	50 vol. %
Verfügbare Formate:	0,7l
Artikel-Nr.:	584340

