

DRINKS.

Kyrö Malt Rye Whisky 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407967
Alkoholgehalt	47.2%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Finnland
Region	Isokyrö, Österbotten
Abfüller	Kyrö Distillery Company, Oltermannintie 6, 61500 Isokyrö, Finnland
Marke	Kyrö
Typ	Rye Whisky
Alter	3 Jahre
Anwendung	pur, on the rocks oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	dominante Aromen von süßem Roggenbrot, Vanille, Karamell und Honig. Hinzu kommen fruchtig-beerige sowie pfeffrige Anklänge.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	aus gemälztem Roggengetreide hergestellt; in neuen Fässern aus amerikanischem Weisseichenholz 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, wird zweifach in einer Pot Still gebrannt und reift anschliessend - wie es in den USA vorgemacht wird - in neuen amerikanischen Eichenfässern. Der Roggenmalz-Whisky gibt Aromen von Vanille, Karamell, Trockenfrüchten, Honig, Wildbeeren, Pfeffer und Mocha preis - über all dem schweben jedoch die deutlichen Roggenbrot-Noten. Das Geschmacksprofil unterscheidet sich von den bekannten amerikanischen Rye Whiskeys. Hierfür ist die Mälzung verantwortlich - diese setzt nämlich fruchtige, säuerliche und brotige Aromen im Getreide frei.