DRINKS.

Stork Club Rose Rye Aperitif auf Whisky Basis 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500455
Alkoholgehalt	18%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Spreewald
Abfüller	Distillerie Stork Club, Rue du Village 56, 15910 Schlepzig, Allemagne
Marke	Stork Club
Typ	Aperitif
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	Am Gaumen Aromen frischer Beerenfrüchte und Zitronen mit Anklängen von trockenem Sherry. Würzig langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	verschnitten mit badischem Pinot Noir und in amerikanischen sowie deutschen Eichenfässern gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Brennerei Stork Club entstand 2016 im Spreewald, rund 60 Kilometer südlich von Berlin, als drei der Spirituosenindustrie nicht komplett unbekannte Herren sich zusammentaten. Gegründet wurde die Brennerei vom ehemaligen Bartender und Markenbotschafter für Barcadi Steffen Lohr, dem Erfinder der Bitterlimonade ‘Thomas Henry’ sowie Mitbegründeter von ‘Belsazar’ Sebastian Brack und dem ehemaligen Bartender sowie Mitbegründer der ‘Bar Convent Berlin’ Bastian Hauser. Sie trafen sich in deer Agentur ‘Small Big Brands’ und waren ursprünglich nur auf der Suche nach einem Whiskeyfass. Zurückgekehrt sind sie jedoch mit einer kompletten Destillerie. Als die erst deutsche Roggen-Destillerie wird Whiskey beim Stork Club traditionell per Hand aus regionalem Roggen gebrannt. In ihrer eigenen Mühle wird der Roggen nach eigenen Ansprüchen gemahlt, bevor er zusammen mit heissem Wasser gemaischt wird. Mit ausgesuchten Hefen wird der Fermentationsvorgang gestartet, aus dem Roggenbier mit etwa 8 - 10 % Alkoholgehalt entsteht. Der Whiskey entsteht aus zwei verschiednen Destillaten, entweder aus Roggenrohfrucht oder aus Roggnmalz. die mit 60 %-igem Alkohol angereichert werden und sowohl in amerikanischen als auch deutschen Eichenfässern drei Jahre lang reift. Der Rosé Rye Whisky ist der weltweit erste Aperitif auf Basis von Whiskey, der mit badischem Spätburgunder verschnitten wird und dezente Sherry-Aromen aufweist. Gereift wurde dieser Aperitif in First Fill amerikanischen und deutschen Holzfässern aus Napoleon-Eiche.