DRINKS.

Säntis Malt Edition Himmelberg 50cl Set mit Gläser

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705160
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Appenzell
Abfüller	Brauerei Locher AG, Brauereiplatz 1, CH-9050 Appenzell, Switzerland
Marke	Säntis Malt
Typ	Single Malt Whisky
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	würzige, malzige, fruchtige und süsse Aromatik mit Birnen, Traubenmost, Vanillesosse, Zimt, Ingwer, Eichenholz, Muskatnuss sowie einem Hauch von Hopfen und Schokolade.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	in brauerei-eigenen Bierfässern gelagert; in diversen Weinfässern veredelt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	in einer Holzkiste mit zwei



	Gläsern
Jahrgang	Keine Angaben

Beschreibung

Für ihre Säntis Malt-Kreationen findet die Familie Locher immer wieder neue ausgefallene Namen wie «Dreifaltigkeit», «Himmelberg», «Snow White» oder «Föhnsturm». Den Swiss Alpine Whisky aus dem Appenzellerland gibt es seit 1999, als Braumeister Karl Locher von dem seit 1886 bestehenden Traditionsbetrieb seine allerersten Getreidedestillate in Bierfässer füllte. Das nationale Verbot, Brände aus dem Grundnahrungsmittel Gerste herzustellen, war gerade erst aufgehoben worden. Drei Jahre später kamen die innovativen Schweizer Spirituosen auf den Markt, denn der im Fass gelagerte Whisky muss laut Definition mindestens dreimal alle Jahreszeiten durchlaufen, bevor er abgefüllt werden darf. 2010 begann schliesslich eine Welle an Auszeichnungen, sowohl für die Produkte als auch für die Destillerie. 2012 nahm Säntis Malt zum ersten Mal bei der International Wine & Spirit Competition teil und räumte sogleich mehrere Preis ab. Mittlerweile hat die Brauerei auch mehrere Whisky-Liköre und Limited Editions im Angebot. Die Edition Himmelberg ist nach wie vor ein Klassiker im Standard-Repertoire. Der Whisky, der mit Alpstein Quellwasser aufbereitet wurde, reifte zunächst in hauseigenen Bierfässern und abschliessend in verschiedenen Weinfässern, was ihm ein malzig-würziges Grundprofil mit Lebkuchen-Noten und fruchtigen Anklängen von Birnen verleiht.