Slyrs Whisky Destillerie

Slyrs Whisky Rum Finishing Bavarian Single Malt Whisky



Art.-Nr.:	400493
Gebinde:	1 x 0,70l Flasche
Alkoholgehalt:	46 %
Anbaugebiet:	Schliersee
Anbauregion:	Bayern
Ausbau:	Weißeiche Faß, Rum Faß
Geschmack:	fruchtig / würzig
Serviertemperatur:	16
EAN:	4250826902224

Preise

Flasche 71,00 € brutto

Preis pro Liter: 101,43 €

UVP: ~~78,90 €~~ -10%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Farbe: Strahlendes Strohgelb Geruch: Sehr vielschichtig nach trockenen und hellen Früchten (Aprikose) Nachklang: Sehr warm und lang mit grosser Eleganz Geschmack: Feines und warmes Mundgefühl. Leichte Würze in Richtung Zimt und eine komplexe und vielschichtige Fruchtnote. Verwendet wird Braugerste, die im Norden Bayerns wächst und zu Malz verarbeitet wird. Das Getreide wird eingeweicht, in Keimkästen zum keimen gebracht und durch das "Darren", also Trocknen, wird die Keimung unterbrochen. Aus dem Getreide ist nun Malz geworden. Nach dem Eintreffen des Malzes in der Brennerei erfolgt die strenge Kontrolle im Labor. Wird das Malz freigegeben, kann es geschrotet und mit Wasser zu einer Maische vermischt werden. Die Maische wird überbrüht und dann auf 62 C und 72 C erhitzt, da bei dieser Temperatur die natürlichen Enzyme des Malzes die Stärke in Malzzucker verwandelt. Nach dem Abläutern und dem Abkühlen wird die so genannte Würze mit Hefe Temperaturkontrolliert vergoren, um die Aromen optimal zu erhalten. Dabei entsteht aus dem Malzzucker Alkohol und Kohlensäure. Nach einer Gärzeit von etwa zwei Wochen kann die vergorene Würze abdestilliert werden. Zunächst wird in unseren handgefertigten Kupferkesseln der Rohbrand mit ca. 30% Alkohol hergestellt. Anschließend wird der Rohbrand ein zweites Mal zu dem Feinbrand mit 70% Alkohol destilliert. Vor- und Nachlaufanteile werden großzügig abgetrennt. Ausschließlich das Herzstück, der zweimaligen Destillation, erhält alle hochfeinen Bouquetstoffe des Malzes. Durch die langsame Destillation in kleinen Kupferkesseln entsteht ein angenehm, weiches Destillat. Die Reifung zum Classic SLYRS erfolgt ausschließlich in Fässern aus neuer amerikanischer Weißeiche, mit einem Volumen von 225 Litern. Diese stark ausgebrannten Fässer geben natürliche Farbe und viele feine Aromen an das Destillat ab. In speziell ausgewählten Rumfässern, die aus verschiedenen Regionen der Karibik stammen, reift dieser Whisky nochmal für 19 Monate nach. In dieser Zeit wiederfährt dem Whisky der karibische Spirit. Nach der Reifung im oberbayrischen Bergklima erfolgt das Einstellen von Faßstärke auf Trinkstärke (46%) mit Gebirgsquellwasser. Unser SLYRS Whisky Rum Finishing wird weder gefärbt, noch kalt filtriert.




4 250826 902224 >