Slyrs Whisky Destillerie

Slyrs Bavarian Single Malt Marsala Finishing



Art.-Nr.:	401375
Gebinde:	1 x 0,35l Flasche
Alkoholgehalt:	46 %
Anbaugebiet:	Schliersee
Anbauregion:	Bayern
Ausbau:	Marsala Faß
Geschmack:	fruchtig / würzig
EAN:	4250826902170

Preise

Flasche 40,95 € brutto

Preis pro Liter: 117,00 €

UVP: ~~45,50 €~~ -10%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Braugerste: 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. Maischen: 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, Temperatur kontrolliert vergoren, um die Aromen optimal zu erhalten. Dabei entsteht aus dem Malzzucker Alkohol und Kohlensäure. Nach einer Gärzeit von etwa zwei Wochen kann die vergorenen Würze abdestilliert werden. Destillation: 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. Lagerung: 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 Marsala-Wein-Fässern aus Sizilien reift dieser Whisky nochmal bis zu 17 Monaten nach. Während dieser Zeit erhält der Whisky angenehme mediterrane Marsala-Wein- Noten. Dadurch ergibt sich ein wunderbar komplexes Geschmackserlebnis. Verarbeitung: Nach der Reifung im oberbayrischen Bergklima erfolgt das Einstellen von Faßstärke auf Trinkstärke (46%) mit Gebirgsquellwasser. Unser SLYRS Whisky Marsala Finishing wird weder gefärbt, noch kalt filtriert.

Allergene

Hefe




4 250826 902170 >