

DRINKS.

Stauning SMOKE Danish Single Malt Whisky Batch 1 - 2021 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70447
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Dänemark
Region	Westjütland
Abfüller	Stauning Whisky A/S (Ltd.), Stauningvej 38, Stauning, 6900 Skjern, Danemark
Marke	Stauning
Typ	Single Malt Whisky
Anwendung	pur, on the rocks oder in diversen Cocktails (z.B. Penicillin)
Degustationsnotiz	es offenbaren sich Noten von Zitrus, Honig, Lagerfeuerrauch, Tabak, Nüssen, Vanille und frischen Kräutern.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	aus geräuchertem Gerstenmalz hergestellt; reifte in Virgin American Oak und First Fill Casks (ex-Bourbon, ex-Madeira, ex-Rum)
Ehrungen	San Francisco World Spirits Competition 2021: Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die New Nordic Whiskys von Stauning entstehen in einer neu errichteten Brennerei an der Westküste Dänemarks, umgeben von Getreidefeldern, abgelegenen Höfen und einem riesigen Küstensee, der von der offenen Nordsee durch eine Nehrung getrennt ist. Alles begann 2005 als Hobbyprojekt zwischen neun Freunden, die eigentlich schon ihre Berufung gefunden hatten und auch keinerlei Vorerfahrung in der Whiskyherstellung besaßen. Doch ausreden konnte es ihnen niemand. Im Jahr 2011 waren die ersten Flaschen kommerziell erhältlich, und prompt hagelte es positive Kritiken von Branchenexperten. Schnell stand fest, dass das Projekt grössere Massstäbe annehmen würde. Die Produktionskapazität musste mehrfach erweitert werden und 2018 eröffnete man die heutige Brennerei, die - aus gebranntem Holz, Glas und schwarzem Metall bestehend - als moderne Interpretation der dänischen Fischerhütten gilt. Bei Stauning folgt die Whiskyproduktion ihren eigenen Regeln. Das lokal bezogene Getreide wird zunächst in der eigenen Bodenmälzerei maschinell aufbereitet. Als Wärmequelle für die Trocknung verwendet man gestochenen Torf aus den umgebenden Mooren, was Aromen von Heidelandschaft und Erde im Whisky hinterlässt. Für die zweifache Destillation stehen 24 kleine, direkt befeuerte Pot Stills bereit. Diese hohe Anzahl ist ungewöhnlich, aber leicht zu erklären: Das Team wollte trotz der ständig gestiegenen Nachfrage nicht auf grössere Brennanlagen umsteigen, um den ursprünglichen Geschmack des Stauning Whiskys nicht zu verändern. Deshalb musste mit jeder Expansion eine neue Pot Still her. Der SMOKE Single Malt Whisky trägt den Charakter Westjütlands - mit seinen Dünen, der Heidevegetation und den Nordseewinden - in sich. Für die Herstellung verwendet man Braugerste, die über Torf und Heidekraut geräuchert wurde. Die Lagerung findet in diversen First Fill Fässern (Bourbon, Madeira und Jamaika Rum) sowie in neuen, amerikanischen Eichenfässern statt.