

DRINKS.

Stork Club Rose Rye Aperitif à base de Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500455
Alcool	18%
Contenu	70cl
Pays	Allemagne
Région	Spreewald
Embouteilleur	Distillerie Stork Club, Rue du Village 56, 15910 Schlepzig, Allemagne
Marque	Stork Club
Type	Apéritif à base de Whisky
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	En bouche, des saveurs de baies fraîches et de citrons avec des notes de sherry sec. Finale longue et épicée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	assemblé avec du Pinot Noir de Baden et vieilli en fûts de chêne américain et allemand
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011.



Description

La distillerie Stork Club a été fondée en 2016 dans le Spreewald, à environ 60 kilomètres au sud de Berlin, lorsque trois messieurs pas tout à fait inconnus de l'industrie des spiritueux ont uni leurs forces.

La distillerie a été fondée par l'ancien barman et ambassadeur de la marque Barcadi Steffen Lohr, l'inventeur de la limonade amère 'Thomas Henry' et cofondateur de 'Belsazar' Sebastian Brack et l'ancien barman et cofondateur de 'Bar Convent Berlin' Bastian Hauser. Ils se sont rencontrés dans l'agence de cerfs "Small Big Brands" et étaient à l'origine à la recherche d'un tonneau de whisky. Mais ils sont revenus avec une distillerie complète. En tant que première distillerie allemande de seigle, le whisky du Stork Club est traditionnellement distillé à la main à partir de seigle régional. Dans leur propre moulin, le seigle est moulu selon leurs propres normes avant d'être écrasé avec de l'eau chaude. Des levures sélectionnées sont utilisées pour lancer le processus de fermentation, qui produit une bière de seigle d'une teneur en alcool d'environ 8 à 10 %. Le whisky est obtenu à partir de deux distillats différents, soit à partir de fruits de seigle crus, soit à partir de malt de seigle, qui sont fortifiés avec 60 % d'alcool et vieillissent pendant trois ans dans des fûts de chêne américain et allemand. Le Rosé Rye Whisky est le premier apéritif au monde à base de whisky, mélangé avec du Pinot Noir de Baden et présentant de subtils arômes de sherry. Cet apéritif a été mûri dans des fûts américains et allemands de premier remplissage en chêne Napoléon.