



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

STORK CLUB Straight Rye Whiskey 700ml

Artikel-Nr.: 58 43 31

HERKUNFT Deutschland

ERZEUGER Stork Club / Spreewood Distillers

VERSCHLUSS Korkverschluss

HERSTELLUNG/AUSBAU Aus lokalem, ungemälztem Roggen hergestellt. Hochwertige, ursprünglich für Craft Bier genutzte Hefen („Belle Saison“) werden zur Gärung eingesetzt, die über 4-5 Tage erfolgt, deutlich länger als sonst üblich. Destillation in Hybrid-Brennblase: 1. Destillation in Pot Still, dann im Aromator, einer kleinen Säule mit 5 zuschaltbaren Böden. Beide Destillationsprozesse sind miteinander gekoppelt. Ca. 75% vol. nach Destillation, dann Verdünnung mit lokalem Wasser auf 60% vol. vor Fassbefüllung. Reifung in individuell getoasteten First-Fill Fässern aus amerikanischer Eiche (ca. 80%) und Fässern aus deutscher Napoleon-Eiche mit unterschiedlichen Toastings (ca. 20%). Unterschiedliche Fassarten werden vermählt, um ein komplexes Aroma zu erhalten. Jedes Batch ist dadurch einzigartig und kann leichte Geschmacksunterschiede aufweisen.

BESCHREIBUNG Karamell und Gewürze, dunkle Schokolade mit einem Hauch Espresso sowie der typischen Pfeffernote von Roggen

SERVIEREMPFEHLUNG THE COCKTAIL RYE! Der perfekte Partner für Whiskey-Highballs und Cocktails!

Stork Club Ryeball: 4-6 cl Stork Club Straight Rye Whiskey in ein Longdrinkglas geben, mit Eiswürfeln auffüllen und mit Ginger Ale aufgießen. Ggfs. mit Orangenzeste garnieren.

ALKOHOLGEHALT 45 % vol.



Die Geschichte Die besten Abenteuer passieren auf Roadtrips. Steffen Lohr, Sebastian Brack und Bastian Heuser erlebten ihres im brandenburgischen Schlepzig, ca. 60 km südlich von Berlin. Bei der hiesigen Whiskey-Destillerie wollten sie lediglich ein gefülltes Fass kaufen. Als sie erfuhren, dass der Betreiber einen Nachfolger suchte, setzten sie ihre Abenteuerreise einfach fort – als neue Inhaber der Spreewood Destillery. 2017 feuerten sie nach umfangreichen Modernisierungen Deutschlands erste Roggen-Whiskey-Brennblase an. Befüllt wird sie ausschließlich mit brandenburgischem Roggen. Er wird in der eigenen Mühle gemahlen und in kleinen Hybrid-Brennblasen schonend destilliert. Die Reifung des New Make Spirits erfolgt in speziell getoasteten Fässern aus amerikanischer und deutscher Eiche. Der Brennereicharakter ist würzig-aromatisch mit einer leichten, natürlichen Süße und unterscheidet sich erfrischend vom gewohnten Single-Malt-Standard. Bei den World Whiskies Awards 2019 wurde der Stork Club Full Proof Rye als “World’s Best Rye Whisky“ ausgezeichnet. Ein schöner Beleg dafür, wohin ein eigentlich harmloser Roadtrip führen kann. Mittlerweile gehört Stork Club zu den Top 3 der deutschen Whiskeys und ist eine von Europas meistausgezeichneten Roggen-Whiskey Destillerien.

