



Thy Whisky Spelt Rye 48,5% BIO

Whisky - Dänemark

Dänischer Rye Whisky, hergestellt aus Roggen, Dinkel und Gerste, angebaut und gemälzt auf dem Familienanwesen der Distillery.

0,7 Liter - Vol 48,5%

€ 99,86 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 69,90

Artikel: Thy Whisky Spelt Rye 48,5%

Land: Dänemark

Whisk(e)y-Typ: Malted Rye Whisky

Destille: Thy Whisky Distillery

Fass: Neue amerikanische Eiche

Beschreibung: Spelt-Rye wird aus gemälztem Dinkel, Roggen und Gerste hergestellt, die alle Teil der biologischen Fruchtfolge sind. Gereift in neuen amerikanischen Eichenfässern. Die elegante, süße, würzige und blumige Interpretation eines nordischen Roggenwhiskys.

Alkohol: 48,5%

Charakteristik: Spelt-Rye vereint mehrere Getreidesorten aus der Fruchtfolge, die für die biologische, regenerative Landwirtschaft unerlässlich sind. Er ist inspiriert von der langjährigen dänischen Tradition für Roggenbrot und der wiederentdeckten Zuneigung zu alten Weizensorten. Spelt-Rye bringt zum Ausdruck, was eine sorgfältige Auswahl an Bio Getreide, hauseigenes Mälzen und das Experimentieren mit neuen Maischemischungen in einem Whisky bewirken können.

Geschmack: Sanfte, würzige und blumige Noten am Gaumen mit einer eleganten Balance der Fassaromen sowie warmer Vanille, Eichenholz Würze, Rosenpfeffer, Karamellcreme, Zitrusfrüchten und Heideblüten.

Besonderheit: Non chill filtered, natural colour.

Auszeichnungen: "Icons of Whisky - Single Estate Destillerie des Jahres" bei den World Whisky Awards 2024

Whisky-Destillieren, die ihre eigene Gerste anbauen und mälzen, sind immer noch eine Seltenheit. Vor allem, wenn sie dazu noch 100% bio-zertifiziert arbeiten. Ein führender Verfechter dieser "Vom Feld bis zur Flasche"-Philosophie ist die inhabergeführte Thy Distillery, deren Felder an der windigen Westküste Dänemarks liegen.

Die 2010 gegründete Thy Distillery prägt den dänischen Whisky bereits seit mehr als einem Jahrzehnt mit ihrem Terroir-geprägten Single Estate- und Bio-Ansatz. Die Brennerei hat ein eigenes System zum Mälzen der Gerste entwickelt und arbeitet mit einem eigens entworfenen Räucherofen zur Aromatisierung des Getreides. Auch die Brennmethode ist ungewöhnlich und setzt auf einen einzigen Destillationsdurchgang – all das, um die geschmacklichen Eigenschaften des lokalen Getreides und den typisch dänischen Buchenholzrauch im Whisky hervorzuheben.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Dänemark

Unternehmen: Thy Whisky ApS

Anschrift: Gyropvej 14, DK-7752 Snedsted

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 12.06.2024