



Slyrs Bavarian Single Malt Whisky Port Cask Finished

Whisky - Deutschland

Ein wunderbar komplexes Geschmackserlebnis.

0,7 Liter - Vol 46%

€ 105,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 73,50

Artikel: Slyrs Bavarian Single Malt Whisky Port Cask Finished

Land: Deutschland

Region: Bayern, Schliersee

Whisk(e)y-Typ: Single Malt

Erzeuger: Slyrs Destillerie GmbH & Co. KG

Fass: Portwein

Alkohol: 46%

Farbe: Dunkel schimmernde Brauntöne

Aroma: Wunderbar fruchtig ohne seinen typisch ausgewogenen Slyrs-Charakter zu verbergen.

Geschmack: Er besticht durch seine Komplexität und Vielschichtigkeit. Erinnert stark an getrocknete Beerenfrüchte.

Abgang: Wunderbar lang und wieder mit den roten getrockneten Beerennoten.

Besonderheit: Der Whisky ist weder gefärbt noch kalt filtriert.

Die Destillerie SLYRS (benannt nach dem in Schliersee ansässigen Kloster) stellt seit 1999 den ersten und einzigen oberbayerischen Single Malt Whisky im klassischen Rau - und Feinbrandverfahren her.

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 der Gerste ist nun malz geworden. Das Malz wird in der Brennerei einer strengen Laborkontrolle unterzogen. Nach der Freigabe 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 sogenannte 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 vergorene Würze destilliert werden.

Destillation: Zunächst wird in handgefertigten Kupferkesseln der Rohbrand mit ca. 30% Alkohol hergestellt. Ausschließlich das Herzstück der zweimaligen Destillation, erhält alle hochfeinen Bouquetstoffe des Malzes. Durch die langsame Destillation in kleinen Kupferkesseln entsteht ein wunderbar weiches Destillat.

Lagerung: Die Reifung zum "Classic Slyrs" erfolgt ausschließlich in Fässern aus 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 Portwein-Fässern aus Porto reift dieser Whisky nochmal bis zu 16 Monate nach. Während dieser Zeit erhält der Whisky schöne fruchtige Portwein-Noten. Dies ergibt ein wunderbar komplexes Geschmackserlebnis.

Verarbeitung: Nach der Reifung im oberbayerischen Bergklima erfolgt das Einstellen von Fassstärke auf Trinkstärke (46%) mit Gebirgsquellwasser.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Slyrs Destillerie GmbH & Co. KG

Anschrift: Bayrischzeller Straße 13, 83727 Schliersee

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: 16.06.2023