



Slyrs Bavarian Single Malt Whisky Oloroso Sherry Cask Finished 0,35 Liter

Whisky - Deutschland

0,35 Liter - Vol 46%

€ 118,57 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 41,50

Artikel: Slyrs Bavarian Single Malt Whisky Oloroso Sherry Cask Finished

Land: Deutschland

Region: Bayern, Schliersee

Whisk(e)y-Typ: Single Malt

Erzeuger: Slyrs Destillerie GmbH & Co. KG

Fass: Amerikanischer Weißbeiche, Finish für 9 Monate im Oloroso Sherryfass

Alkohol: 46%

Farbe: Goldener Honig

Aroma: In der Nase volles Bouquet nach Trockenfrüchten und Nüssen, leicht balsamische Noten.

Geschmack: Am Gaumen kräftig und vielschichtig, mit klassischen Noten nach Tabak, Leder sowie Röstaromen.

Abgang: Weich, lang und facettenreich.

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 Weißbeiche, mit einem Volumen von 225 Litern. Diese stark ausgebrannten Fässer geben natürliche Farbe und viele feine Aromen an das Destillat ab. In speziell ausgewählten Oloroso Sherryfässern reift dieser Whisky nochmal einige Monate nach. Während dieser Zeit erhält der Whisky seine edlen fruchtigen und ledrigen Noten.

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