

SLYRS Bavarian Malt Whisky

Fifty-One 51%

Die Idee in Bayern Whisky zu destillieren kam Florian Stetter während einer Studienreise mit Kollegen durch Schottland.

Für ihn hatte Schottland viel Ähnlichkeit mit seiner bayerischen Heimat. Berge, Seen, klare Luft und die eigenwillige Bevölkerung mit einer schwierigen Aussprache und dem Hang zur Freistaaterei...

Grund genug für Destillateurmeister Hans Kemenater und sein Team das Experiment zu vollenden.

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 dem Getreide ist nun Malz geworden. Nach dem Eintreffen des Malzes in der Brennerei erfolgt die strenge Kontrolle im Labor. Wird das Malz freigegeben, kann es geschrotet und mit Wasser zu einer Maische vermischt werden.

Maischen:

Die Maische wird auf ca. 70 °C erhitzt, da bei dieser Temperatur die natürlichen Enzyme des Malzes die Stärke in Malzzucker umwandeln. Nach dem Abläutern und dem Abkühlen wird die so genannte Würze mit Hefe vergoren, dabei entsteht aus dem Malzzucker Alkohol und Kohlensäure. Nach einer Gärzeit von etwa zwei Wochen kann die vergorene Würze abdestilliert werden.

Tasting Note: Fifty-One 51%

Farbe:
Kräftiges goldbraun

Geruch:
Kräftig nach dunklem Holz und der gemälzten Gerste.

SLYRS
Bavarian Single Malt Whisky



Destillation:

Zunächst wird in Kupferkesseln ein Rohbrand hergestellt, dadurch erhält man ein Destillat mit ca. 30% Alkohol. Anschließend wird der Rohbrand ein weiteres Mal zu einem Feinbrand mit 70% Alkohol destilliert.

Das klassische zweimaliges Destillieren erhält alle wichtigen Bouquetstoffe des Malzes. Durch die langsame Destillation in kleinen Kupferkesseln entsteht ein angenehm weiches Destillat.

Lagerung:

Die Reifung des frischen Destillates erfolgt vorerst in Fässern aus neuer amerikanischer Weißeiche, mit einem Volumen von 225 Litern. Wir verwenden für den Fifty-One zusätzlich Fässer in denen vorher Sherry, Portwein oder Sauternes gelagert wurde. Der Fifty-One ist also ein sehr spezieller Cuvée aus dem SLYRS-Sortiment. Der Name Fifty-One bezieht sich auf den Alkoholgehalt des Whiskys. Diese Komposition ist durch seine kräftige, vielschichtige Natur der große Bruder unseres klassischen Single Malts.

Verarbeitung:

Nach der Reifung im oberbayrischen Bergklima erfolgt das Einstellen von Faßstärke auf Trinkstärke (51%) mit Gebirgsquellwasser. Unser SLYRS Bavarian Single Malt Whisky wird weder gefärbt, noch kalt filtriert.

Geschmack:
Kräftig malzig-aromatisch, Komplexe Aromatik an Vanille und Heu erinnern

Nachklang:
Lang und intensiv, würzig malzige Noten

Gebindegrößen: 0,7 Liter / 0,35 Liter / 0,05 Liter