Säntis Malt - Föhnsturm - 46% - 50cl



Zunächst wird der Föhnsturm für 3,5 bis 4.5 Jahre in Bierfässern gereift, danach erhält der Whisky ein kurzes Finish von einigen Monaten und nimmt dabei Aromen aus verschiedenen Weinfässern auf, die ihm sowohl süssliche als auch fruchtige Noten verleihen. Der Nachreife-Prozess wird genau dann unterbrochen, wenn noch deutliche Aromen der Reifung in Bierfässern erkennbar sind und die Noten der Zweitreifung noch nicht dominieren. Bei der Föhnsturm-Edition sind die deutlichen Holzaromen und der herbe Geschmack hervorzuheben. Er wird dem Namen entsprechend in eine leicht schiefe Flasche abgefüllt.

Aroma:
süsslich / fruchtig

Geschmack:
Holzaromen und herben Geschmack

Nachklang:
Leicht herber Körper, betonte Holzaromen, Dörrobst und dezentes Vanille.

Alk. Vol.: 46.0 %
Grösse: 50 cl
Land / Region: Schweiz
Herstellerinfos: Säntis Malt

Artikel-Nr: 340068

Die Geschichte der Familie Locher und ihrer Braukunst geht zurück ins 19. Jahrhundert. Doch erst 1999, als das nationale Verbot zur Spirituosenherstellung aus Getreide aufgehoben wurde, begann Karl Locher mit der Whiskyproduktion. Drei Jahre später waren die ersten Produkte auf dem Markt, denn definitionsgemäss muss ein Whisky ein paar Jährchen lang im Fass reifen. Bei Säntis Malt geschieht dieser bedeutende Vorgang im Bierfass, immerhin hat man es hier mit einer Traditionsbrauerei zu tun. Seither bringt die Familie jährlich eine neue Edition heraus und beweist dabei Mut zur Kreativität.