

Swiss Bernbon Whiskey - Langatun - 44% - 50cl

Der Langatun Bernbon Whiskey ist ein im Kanton Bern hergestellter Mais-Whiskey. Nebst 70% Mais wird auch noch gemälzte Gerste verwendet.

Der Bernbon wird Batch für Batch auf den Markt gebracht, wobei verschiedene Fässer verheiratet werden.

Hauptsächlich werden sogenannte Krogemann Fässer verwendet. Dies sind ehemalige Weinfässer, die wiederbelebt und getoastet werden. Darum geben Sie dem Whiskey würzige und vanillige Akzente. Dazu kommen noch wenige Rotweinfässer, in welchen zuvor zum Beispiel Merlot oder Barolo schlummern durfte. Dies gibt dem Whiskey die Tiefe und eine dezente Fruchtigkeit. Die verschiedenen Batches werden jeweils von Hand nummeriert.

Aroma:

Dezent und weich mit typischen Bourbon- Aromen vom Mais und leicht Toasty Noten mit einer dezenten Fruchtigkeit im Hintergrund

Geschmack:

Süsslich und weich mit klaren Toasty und Holznoten mit Aromen von frischen grünen Trauben, Karamell und Vanille

Nachklang:

Mittellang und weich mit Bourbon-Aromen, einem leichten Weineinfluss und etwas Rosinen



Alk. Vol.: 44.0 %

Grösse: 50 cl

Land / Region: Schweiz

Herstellerinfos: Langatun

Artikel-Nr: 333688

Als frisch diplomierter Braumeister gründete Jakob Baumberger 1857 auf dem Bauernhof seines Vaters eine Destillerie. 1860 übernahm er in Langenthal (keltisch: «Langatun») eine kleine Brauerei, die er in der Folge neben der Destillerie zu einem blühenden Unternehmen ausbaute. Später führten seine Nachkommen Hans Baumberger I und II die Brau- und Brenn-Tradition weiter. 2005 nahm Hans Baumberger III die Vision seines Urgrossvaters wieder auf und begann mit der Herstellung der handwerklich gefertigten Langatun Single Malts und anderer Destillate höchster Qualität in bester Familientradition.