Langatun - The Organic - 46% - 50cl - in Karaffe - in Holzbox



Langatun «The Organic» ist ein reiner Single Malt Whisky, welcher nur mit feinster Gerste aus kontrolliert biologischem Anbau hergestellt wird. Natürlich wird auch im weiteren Produktionsprozess nach den zertifizierten Bio-Richtlinien (ProCert, CH-BIO-038) gearbeitet.
Langatun «The Organic» wird in Chardonnay Eichenfässern ausgebaut, was ihm eine fantastische Fruchtnote, eine spritzige Frische und eine schöne Würzigkeit gepaart mit etwas Süsse verleiht.
Er ist ein schön runder, aromatischer Single Malt für Menschen, die nachhaltig konsumieren oder einfach nur einen aromatischen «Dram» geniessen wollen.

Nase:
Feine Süsse, an Orangeat erinnernd

Geschmack:
Schöne Frucht-Noten, Karamell, mit ausgeglichenen Tanninen, leichte Chilischokoladen-Noten

Nachklang:
Feine bleibende-Eichennoten mit Karamell

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

Artikel-Nr: 333824

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.