

Whiskydestilleri från Jylland lanserar Stauning Rye i Sverige

Danska Stauning har väckt uppmärksamhet i whiskyvärlden med såväl sin whisky som sina tillverkningsmetoder.

-Vi tråkar inte ut vår whisky med lång lagring på fat för att uppnå en viss ålder. Whisky som inte har något att

dölja vågar visa sig naken för världen, säger Alex Munch, en av de nio vännerna som grundade Stauning Whisky.



Nu lanseras prisbelönta Stauning Rye på Systembolaget. God som den är och perfekt i cocktails.

Stauning Whisky har sedan lanseringen 2005 blivit ett av de snabbast växande whiskyvarumärkena i Europa och har fått flera utmärkelser för sin innovativa whisky. Stauning grundades av nio vänner med passion för whisky och noll kunskap om whiskyproduktion - men med ett tydligt mål: att göra whisky i världsklass med dansk karaktär.

För att lyckas tittade vännerna 200+ år bakåt i tiden, innan industrialiseringen tog över och effektivitet blev dagens modeord. Det finns såklart enklare sätt att göra whisky, men inget bättre.

- Vi är bara intresserade av modernisering om det ger vår whisky en bättre karaktär, annars håller vi fast vid den

gamla traditionen. Vi eldar under våra kopparpannor, vi golvmältar lokal säd och använder torv från Jylland. Vi

producerar småskaligt. Det vi däremot inte gör är att lagra ihjäl vår whisky, vi vill att fatkaraktären ska addera men

inte ta över alla subtila smaker i vår new make. Det är lite som med het sås, rätt mängd förhöjer smaken men blir

det för mycket brinner det mest i munnen, säger Alex Munch, Stauning Whisky.

Stauning Rye

Staunings whisky är designad för att tilltala nyfikna whiskyälskare på jakt efter nya smakupplevelser.

Den är av klassisk amerikansk stil med 51% råg och 49% korn fast tillverkad med Staunings danska approach. Säden är från bönderna i trakten och golvmältas, vilket ingen annan i rågwhiskybranschen gör så vitt man vet.

Lanseras i Systembolagets ordinarie sortiment, artikelnummer: 416, alkoholhalt: 48%, storlek: 70 cl, pris: 599 kr.