



Gut Kirschen trinken: Nork Derbe aus dem Cherry-Brandy-Fass

Stuhr, 23.10.2024 [Nork](#) kann Korn, Korn kann Fass: Über zwei Jahre beheimatete ein sieben Jahre altes Cherry-Brandy-Fass aus französischer Eiche den aromatischen Nork Derbe. Nun stellt die hanseatische Marke das geglückte Experiment auf den Tisch.

Nork steht seit 2016 für das Comeback einer verkannten Spirituose: Korn. Auf sein mildes, aromatisches Destillat baut das in Hamburg und Bremen verwurzelte Kleinunternehmen auch für zeitgeistige Liköre. Mit dem [Franzi Franzbrötchenlikör](#) schuf Nork zudem die krümfreie Verkörperung des Hamburger Kultzimtgebäcks – aktuell auch limitiert als gebrannte Mandel erhältlich.

Korn, wie man ihn noch nie getrunken hat

Seit 2021 erweitern die Geschwister und Nork-Gründer Ann-Katrin und Johann Dallmeyer ihren Bestand an Fässern. Warum? Weil Korn Fass kann! Für fassgelagerte Sondereditionen reife Norks Destillat bereits an ungewöhnlichen Orten.

Vor zwei Jahren machte der Nork Kurvenkorn in Kooperation mit Werder Bremen den Anfang. Zwei ehemalige Bourbon-Fässer ließen in den Katakomben der legendären Ostkurve des Bremer Stadions feinsten Korn heranreifen. Dieser flüssige Abschluss jener damals turbulenten Bundesligasaison war in null Komma nix ausverkauft. Vom Erfolg berauscht, rollte nur vier Monate ein ehemaliges Gin-Fass vom Deck der bekannten Alexander von Humboldt – gefüllt mit Nork Original.

Geglücktes Experiment

Jenseits ungewöhnlicher Orte sind die Single Cask Releases die zweite Schiene von Norks Spiel mit dem Holz. Hier liegt der volle Fokus auf dem möglichst ungewöhnlichen Fass. 2022 brachte ein Ahornsirup-Fass die Korn-Fans zum Staunen, bevor ein Hot-Chili-Fass ihre Geschmacksknospen scharf stellte.



NORK

Jetzt tischen die Dallmeyers den allerneuesten Streich auf: Nork Derbe aus dem Cherry Brandy Cask. Das aus Frankreich stammende, sieben Jahre alte Fass aus französischer Eiche wurde mit hocharomatischem Nork Derbe befüllt, der über zwei Jahre darin zubrachte. Der Aufenthalt trägt Früchte: Die leichten Torfnoten und klaren Getreidearomen des Korn harmonieren wunderbar mit dem Bouquet aus reifen Kirschen, Gewürzkuchen und Tabak. Das fruchtig-würzige, geglückte Experiment mit einer ordentlichen Trinkstärke von 50,5 Volumenprozenten ist wie üblich limitiert – dieses Mal auf 555 Flaschen.



Nork Derbe x Cherry Brandy Cask

Herkunft:	Deutschland
Destillationsmonat:	Mai 2022
Fasstyp:	Chery Brandy Cask
Fassnummer:	#0026
Abfüllmonat:	September 2024
Alter:	2 Jahre
Abgefüllte Flaschen:	555
Alkoholgehalt:	50,5% vol.
Flaschengröße:	0,5 Liter
Sonstiges:	nicht gefärbt, nicht kühlfiltriert
UVP:	44,90 Euro

Verkostungsnotizen

Nase:	Süßes Getreide, leichte Anklänge von Holzrauch gepaart mit hellen Früchten und Agavensirup.
Geschmack:	Der Antritt ist fruchtig und bietet Noten von grünem Apfel und Sauerkirsche. Dann wird es angenehm würzig mit leichtem Rauch. Hier zeigt sich der Nork Derbe. Es folgt ein Schwung Süße.
Nachklang:	Überraschend lang und würzig mit Noten von Tabak und dunklen Früchten.



Über Nork

Dem Hamburger und Bremer Start-up [NORK](#) ist es seit seiner Gründung im Jahr 2016 gelungen, sich mit hochqualitativen Körnern, spannenden Likören und außergewöhnlichen Fasslagerungen als ein fester Bestandteil der Craft-Spirituosen-Landschaft zu etablieren. Mit [Franzi Franzbrötchenlikör](#) setzten die Hanseaten dem zimtig-zuckrigen und deutschlandweit beliebten Gebäck ein flüssiges Denkmal.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosenbranche seit 48 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.