



Staunen bei Stauning: Core Range in dänischem Redesign

Stuhr, 10.07.2025 Das dänische Jütland steht für die Verbundenheit der Menschen mit ihrem Land und der Natur. Seit 2015 fängt Stauning den Charakter der Region in ausdrucksstarken Whiskys ein. Zwei der weltweit erfolgreichen Kreationen aus der Core Range, Stauning HØST und R.Y.E., präsentieren sich jetzt in neuem, elegantem Look.

Vor 20 Jahren gründeten neun Experimentierfreunde am Ringkøbing Fjord die Stauning Destillerie. Dänemarks führende Whiskybrennerei begeht das Jubiläum mit einer überarbeiteten Verpackung, die skandinavische Designprinzipien mit klassischen Whisky-Elementen verbindet. Den Anfang machen Stauning R.Y.E., die vielfach ausgezeichnete flüssige Version eines Roggenbrotes, und der markant-fruchtige Blended Malt Stauning HØST.

Die beiden Standards gibt es ab jetzt in einer harmonisch designten, eleganten Flasche – geprägt von architektonischen Linien, einer markanten Haptik und einem neuen Markensymbol, das die Geschichte der Gründer durch neun Linien und ein zentrales Getreidemotiv repräsentiert.

Beeinflusst von der Schlichtheit und Klarheit dänischen Designs, ist die aktualisierte Markenidentität auch eine Hommage an Staunings „Grain-to-Glass“-Philosophie. Sie markiert einen selbstbewussten Schritt nach vorne für die dänischen Destillateure. Mit der Neugestaltung spricht Stauning designbewusste und geschmacksinteressierte Whiskytrinker an, die über traditionelle Scotch- und Bourbon-Sorten hinaus nach neuen Perspektiven suchen.

Die neue Verpackung wird ab Sommer 2025 weltweit in mehr als 20 internationalen Märkten eingeführt. Das restliche Sortiment folgt bis Ende 2026.



Stauning R.Y.E.
Danish Rye & Barley Whisky

Herkunft:	Dänemark
Fasstyp:	Virgin American Oak Barrels
Alkoholgehalt:	48% vol.
Flaschengröße:	0,7 Liter
Sonstiges:	nicht kühlfiltriert, nicht gefärbt
UVP:	54,90 Euro

Verkostungsnotizen

Nase:	Frisch gebackenes Roggenbrot mit Weingummi und einem Hauch von Pfeffer.
Gaumen:	Weich mit Trockenfrüchten, reifen Kirschen und pfeffriger Eiche, ausbalanciert von Vanille und Zitruschalen.
Nachklang:	Pfeffrig, zugleich lang und weich mit fruchtigen und süßen Noten.



Stauning HØST
Danish Double Malt Whisky

Herkunft:	Dänemark
Fasstypen:	Virgin American Oak Casks, First Fill Port Barriques
Alkoholgehalt:	40,5% vol.
Flaschengröße:	0,7 Liter
Sonstiges:	nicht kühlfiltriert, nicht gefärbt
UVP:	44,90 Euro

Verkostungsnotizen

Nase:	Noten von Vanille, Bienenwachs und Zitrusfrüchten.
Gaumen:	Wiesenhonig verschmilzt mit Toffee, Apfel und roten Beeren.
Nachklang:	Sirupartig, mit Noten von Zimt, Eiche und dezenter Würze.



Über Stauning

[Stauning Whisky](#) wurde 2005 von neun Freunden mit verschiedenen beruflichen Hintergründen gegründet – vier Ingenieure, ein Pilot, ein Arzt, ein Lehrer, ein Koch und ein Metzger, vereint durch die Leidenschaft für Whisky. Ihr Ziel ist es, die Grenzen der Whisky-Herstellung zu erweitern, um Whiskys mit dänischem Charakter zu kreieren. In der Kombination herkömmlicher und neuer Methoden entstehen an der dänischen Westküste Whiskys aus regionalem Getreide, gemälzt auf dem Malzboden der Destillerie. In 24 kleinen Kupferbrennblasen wird dort über offenem Feuer destilliert, was den Whiskys komplexere Noten, mehr Gewicht und Charakter verleiht.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosenbranche seit 49 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. Die Niedersachsen veranstalten 2025 erstmals die international renommierte [Whisky Live](#) Messe in Deutschland.