



Whisky-Ernte auf Dänisch:

Stauning lanciert HØST auf Basis von Roggen und Gerste

Stuhr, 11.04.2024 Jütland, Dänemark: An wenigen Orten ist die Verbundenheit mit dem Land, der Natur und den Menschen so ausgeprägt wie hier. Seit 2015 fängt [Stauning](#) den Charakter der Region in ausdrucksstarken Whiskys ein. Die neueste Essenz der Heimat ist HØST, ein markant-fruchtiger Blended Malt auf Basis von Roggen und Gerste.

Seit Jahrhunderten gehört der Anbau von Roggen und Gerste an der dänischen Westküste zum Leben der lokalen Bevölkerung. Die tief verwurzelte Verbundenheit mit dem Land spiegelt sich in den Menschen, den Orten und den Produkten der Region wider.

Stauning Whisky bringt seit 2015 den einzigartigen Charakter der dänischen Westküste zum Ausdruck. Gegründet wurde die methodisch und architektonisch aufsehenerregende Brennerei von neun Freunden, die eine Leidenschaft verbindet: Whisky. Mit einer Mischung aus historischer, moderner und selbst gebauter Technik werden Stauning-Abfüllungen aus lokalem Getreide hergestellt. Gemälzt wird es in der Brennerei selbst. Die Destillation findet in 24 kleinen kupfernen Brennblasen statt – direkt befeuert, um komplexe Aromen zu erzeugen und den Whiskys Gewicht und Charakter zu verleihen.

Rye und Single Malt Whisky als neuer Klassiker

Einmal mehr inspiriert von der Heimat bringt Stauning jetzt die neue Abfüllung HØST auf den Markt, dänisch für „Ernte“. Der Blended Malt ist eine Hommage an den Wechsel der Jahreszeiten und den Zyklus des Wachstums, der die Rohstoffe für die Herstellung von üppigem und geschmackvollem dänischem Whisky hervorbringt.

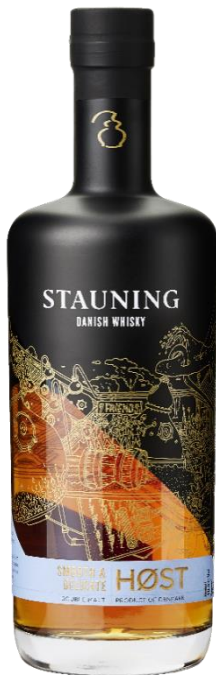
HØST ist eine Mischung aus Rye und Single Malt Whisky. Nur wenige Kilometer entfernt befinden sich die Felder, auf denen das Getreide hierfür wächst. First-Fill-Bourbonfässer und stark ausgebrannte neue amerikanische Weißbeiche geben Stauning HØST Charakter. Die Schlussreifung in First-Fill-Port-Barrique-Fässern rundet die fruchtige Spirituose mit blumigen Untertönen ab.



STAUNING

DANISH WHISKY

Staining HØST wurde als neuer Klassiker kreiert, der neue Genießerinnen und Genießer sowie Kennerinnen und Kenner in die Welt der einzigartigen dänischen Brennerei entführt. Geschmacklich und preislich zugänglich zeigt sich HØST vielseitig verwendbar, pur oder in Drinks.



Staining HØST Danish Double Malt Whisky

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

Verkostungsnotizen

| | |
|------------|---|
| Nase: | Noten von Vanille, Bienenwachs und Zitrusfrüchten |
| Geschmack: | Wiesenhonig, Toffee, Apfel und rote Beeren |
| Nachklang: | Sirupartig mit Noten von Zimt, Eiche und dezenter Würze |

Über Staining

[Staining Whisky](#) wurde 2005 von neun Freunden mit verschiedensten 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 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.