

Den flydende udgave af et friskbagt dansk rugbrød? En dansk rye whisky med en mørk og ristet duft af korn og en lang, blød eftersmag med strejf af moden frugt.

Den maltede rug vil begejstre whiskydrukkere, der normalt ikke ville skænke rye whisky en tanke. Gulvmalningen af det lokalt dyrkede korn og de flammeopvarmede potstills giver Stauning Rye en enestående smag: et tydeligt præg af frisk korn, der på ingen måde er støvet eller krydret. Den lange eftersmag er blød og sødmefuldt frugtig. Stauning RYE er brygget på 51% gulvmaltet rug og 49% gulvmaltet bug.

HVEM ER MÅLGRUPPEN?

Stauning henvender sig til nysgerrige whisky-fans på jagt efter nye og anderledes smagsoplevelser. De er åbensindede og udforsker alskens teknikker, typer og udtryk inden for whiskyens verden. De nyder lige så gerne en fin, klassisk whisky som en moderne og innovativ cocktail rørt med finesse og omhu.

VÆRD AT VIDE

Brugen af åben ild gør det muligt at opvarme vores kobberkedler til langt højere temperaturer end ellers (op til 650°C). Det giver vores råwhisky en langt dybere og mere kompleks smag.

Varmen får bygskaller, sukkerforbindelser, proteiner, døde gærceller og dextriner til at sætte sig fast på indersiden af kobberet på samme måde som, når en steak bliver smidt på en brændvarm grill.

Den såkaldt Maillard-reaktion inde i kedlen skaber forskellige smagskomponenter som chokolade, karamel og ristede nødder. Stauning RYE er lagret på nye, amerikanske egetræsfade og bliver aldrig kølefiltreret.



Friskbagt rugbrød i næsen. Fine, røde frugter og modne kirsebær på tungen, efterfugt af vanille og citronskal. En fin fornemmelse af peber afrunder oplevelsen.

“Betagende. En whisky, der bliver ved med at trække dig tilbage.”

Dave Broom

STAUNING RYE MANHATTAN

Alle kender den berømte Manhattan cocktail, men kunne den skandinaviske version være endnu bedre? Brugen af dansk whisky vil uden tvivl begejstre din indre viking.

5 cl STAUNING RYE
2,5 cl SØD VERMOUTH
2 STÆNK ANGOSTURA BITTER

Kom alle ingredienser i en mixer fyldt med is. Rør rundt i 15-20 sekunder. Hæld drinken gennem en strainer og op i et cocktailglas (coupette).

Pynt med et maraschino-kirsebær og servér.



- Stauning er whisky med et twist, og har etableret sig som det nye fremadstormende navn i whiskyverdenen. Vi er anderledes!
- Vi er et af de få destillerier i verden, hvor hele produktionen foregår under samme tag – vi kan udfordre og forkæle de mest krævende whisky-fans samtidig med, at vi lærer nye op.
- Vi tilbyder en række enestående smagsoplevelser fra den lettilgængelige RYE (også skøn i cocktails) – over KAOS (for nye fans af røget whisky) til vores SMOKED whiskies (for kendere af fin, røget whisky).



GULD
International Wine and
Spirits Competition 2020



GULD
San Francisco World
Spirits Competition 2017



KATEGORIVINDER
World Whiskies
Awards 2020