



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**083044 A002**

## **A002er finch SpecialGrain Rye Edition 2 46%vol Schwäbischer Hochland Whisky**

### **finch Whiskydestillerie**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Roggenwürze mit Fruchtspannung.
	Leitaromen	Traube, Rosine, Zitrus, Karamell, Gewürz, Rotweinfass, Roggen
	Speise oder Anlassempfehlung	Pur oder im Rye-Drink; zu Pastrami, BBQ oder kräftigem Käse
<b>Alkohol</b>	46 % vol.	
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	

Rye Edition 2 (46%): 4 Jahre Rotweinfass, fruchtig-würzig mit Traube, Rosine, Zitrus und Karamell.

Rye Edition 2 knüpft an die SpecialGrain-Idee an: Roggen aus eigenem Anbau, gereift in Rotweinfässern, bringt ein fruchtiges und würziges Profil mit klarer Fassprägung. Vier Jahre im Rotweinfass liefern Trauben- und Rosinennoten, dazu Zitrusfrische, Karamell und Gewürz. Mit 46 % vol bleibt der Whisky kraftvoll und präzise. Ideal für alle, die Roggenwürze mögen, aber eine fruchtige Fasslinie als Gegenpol suchen. Serviertipp: pur, oder als Twist im Manhattan-Stil, wenn Rotweinfucht und Roggenwürze zusammenkommen sollen.

**Land** Deutschland

**Erzeuger** finch Whiskydestillerie

Die Destillee liegt auf der Hochebene der schwäbischen Alb, 700 Meter über dem Meeresspiegel. Gegründet wurde sie Ende der 1990er Jahre von Hans-Gerhardt Fink, der ursprünglich einen landwirtschaftlichen Betrieb führte. Seit 2014 vermarktet finch professionell seinen Whisky, der ausschließlich aus eigenem Anbau im UNESCO Biosphärenreservat "Schwäbische Alb" stammt. Die Destillerie verwendet bestes Saatgut und umweltschonende Techniken, um die Qualität ihres Getreides sicherzustellen. Die Vielfalt der verwendeten Getreidearten - darunter Weizen, Gerste, Roggen, Mais, Dinkel und Emmer - ist einzigartig. Nach der Ernte und sorgfältigen Verarbeitung beginnt der Destillationsprozess in der speziell für finch Whisky gebauten Pot Still Anlage. Das Destillat reift in ausgesuchten Fässern, bis es seine Geschmacksreife erreicht hat. Die modernen Fasslager der Destillerie, umgeben von Feldern, beherbergen mehrere tausend Fässer in unterschiedlichen Reifestadien. Finch hat vermutlich aktuell das größte Lager gereiften Whiskys in Deutschland. Abgefüllt werden zur Zeit mindestens 6 Jahre gereifte Whisky oft jedoch sogar 8, 10 oder sogar 12 Jahre alt. Nach dieser langen Reifung und positiver Endbegutachtung durch den Chef wird der Whisky abgefüllt und gelangt zu den Liebhabern.

**Zutaten**

Stand 15.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de