



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**083732**

**finch CaskStrength Emmer Edition 2 54,6% vol Schwäbischer Hochland Whisky**

**finch Whiskydestillerie**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Urkorn in Fassstärke.
	Leitaromen	Karamell, Biskuit, Vanille, Rosinen, Weinfass, Eiche, Malz
	Speise oder Anlassempfehlung	Pur im Tasting-Glas; dazu Zartbitter-Schokolade oder Trockenfrüchte
<b>Alkohol</b>	54,6 % vol.	
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	

CaskStrength aus schwarzem Emmer (54,6%): 7+ Jahre Weinfass, Karamell, Biskuit, Vanille, Rosinen.

Emmer Edition 2 ist finch CaskStrength mit Urkorn-Fokus: schwarzer Emmer aus eigenem Anbau bildet die Basis. Über sieben Jahre Reife in ausgewählten Weinfässern geben Tiefe und Fruchtprägung, während die Fassstärke von 54,6 % vol für Konzentration sorgt. Trotz der Stärke bleibt das Profil ausgewogen: Karamell, Biskuit und Rosinen stehen im Mittelpunkt, begleitet von feiner Fasswürze. Serviertipp: pur im Tasting-Glas und mit etwas Zeit im Glas. Wenige Tropfen Wasser können zusätzliche Nuancen öffnen, ohne den Charakter zu verlieren.

**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 06.03.26. 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