



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

083733

Gastro-Set finch CS Emmer Edition 2 54,6%vol - Schwäbischer Hochland Whisky

finch Whiskydestillerie

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Theken-Highlight mit Show-Effekt.
	Leit aromen	Toffee, Vanille, rote Trauben, Datteln, Karamell, Biskuit, Rosinen
	Speise oder Anlasempfehlung	Für Bar, Tasting und Premium-Ausschank; pur servieren, optional mit Wasser
Alkohol	54,6 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Gastro-Set: 3l Emmer Edition 2 (54,6%) im Holzdisplay mit Pipette. Toffee, Vanille, Traube, Dattel, Rosine.

Das Gastro-Set zur finch CaskStrength Emmer Edition 2 verbindet Inhalt und Auftritt: 3-Liter-Präsentationsflasche (54,6 % vol) im handgefertigten Holzdisplay, inklusive Glaspipette mit Saugkolben für eine saubere, aufmerksamkeitsstarke Entnahme. Der Whisky basiert auf schwarzem Emmer aus eigenem Anbau und reift über sieben Jahre in Weinfässern. Aromatisch zeigt er Toffee und Vanille, dazu reife rote Trauben und Datteln; am Gaumen Karamell, Biskuit, Vanille und Rosinen. Der Nachhall bleibt warm und lang. Ideal für Theke, Tasting-Station oder Premium-Ausschank.

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 22.04.26. 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