



Albfink Rum Aneo 15 46% vol

finch Whiskydestillerie

Artikelnummer	083056
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	46 % vol.

Land Deutschland

Erzeuger

finch Whiskydestillerie

Die finch Whiskydestillerie liegt auf der Hochebene der schwäbischen Alb, 700 Meter über dem Meeresspiegel. Gegründet wurde die Destillerie Ende der 1990er Jahren von Hans Gerhardt Fink, der eigentlich einen 400 Ha großen landwirtschaftlichen Betrieb bewirtschaftet. Doch schon bald professionalisierte sich die Whiskyproduktion, sodass finch 2014 professionell mit der Vermarktung des eigenen Whiskys startete.

Die Ausgangsmaterialien für den finch Schwäbischen Hochland Whisky stammen alle aus eigenem Anbau und dem 850 Quadratkilometer großen UNESCO Biosphärenreservat "Schwäbische Alb". Bestes Saatgut, sorgsame und bodenschonende Arbeitstechniken von der Aussaat bis zur Ernte sichern das Gedeihen des Getreides und dessen Qualität. Auch die Vielfaltigkeit der Getreidearten ist etwas Besonderes. Weizen, Gerste, Dinkel und Emmer sind bislang die Rohstoffe für die finch Schwäbischen Hochland Whiskys. Nach Einbringung der Ernte und der sorgsamen Verarbeitung beginnt der Destillationsprozess auf der eigens für den finch Whisky gebauten Pot Still Anlage. Das Destillat darf dann in speziell ausgesuchten Fässern bis zu seiner Geschmacksreife lagern.

Die modernen Fasslager der finch Whiskydestillerie, inmitten von Feldern gelegen, beherbergen mittlerweile mehrere tausend Fässer, in unterschiedlichen Reifestadien.

Laut Gesetz muss ein Whisky mindestens 3 Jahre im Fass reifen. In der Reifezeit soll der Whisky seinen Charakter, Geschmack und seine Farbe entwickeln. Bei der finch Whiskydestillerie sind die jüngsten Whiskys 4-6 Jahre alt, wobei Dank des besonderen Brennverfahrens und der Qualität des Destillates ein 5-jähriger finch Whisky in seiner Geschmacksreife durchaus einem 12-jährigen schottischen Whisky entspricht.

Erst nach dieser langen Lagerungszeit darf der Whisky - nach positiver Endbegutachtung durch den Chef - in die Flaschen und zu den Whiskyliebhabern.

Beschreibung

Seine Heimat ist die Karibik. Hergestellt mit Handarbeit, Tradition und selbst angebautem Zuckerrohr durch einen dortigen Familienbetrieb. Frischer Zuckerrohrsaft als Basis macht ihn zu einem exquisiten Rhum agricole. Ganze 15 Jahre in wertvollen Eichenholzfässern gelagert. Abgefüllt auf der schwäbischen

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Alb.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de