



## Slyrs Bavarian Single Malt Whisky Fifty-One 51% 0,05 Liter

Miniaturen - Whisky

Als kräftiges und vielschichtiges Cuvée gilt er als der große Bruder des klassischen SLYRS Single Malts.

0,05 Liter - Vol 51%

€ 190,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 9,50**

**Artikel:** Slyrs Bavarian Single Malt Whisky Fifty-One 51%

**Land:** Deutschland

**Region:** Bayern, Schliersee

**Whisk(e)y-Typ:** Single Malt

**Erzeuger:** Slyrs Destillerie GmbH & Co. KG

**Alkohol:** 51%

**Farbe:** Kräftiges Goldbraun

**Aroma:** Kräftig nach dunklem Holz und der gemälzten Gerste.

**Geschmack:** Kräftig malzig-aromatisch, Komplexe Aromatik an Vanille und Heu erinnernd. Herbe Kräuter, Nelke, Salmiak, Walnüsse, Mandarine. Würznoten nach Bohnenkraut, Liebstöckel, sowie erdig Noten nach Moos, Fichtenholz, Pilzen, Harz, gerösteten Maroni, Backpflaumen und Schokolade.

**Abgang:** Lang und intensiv, würzige und malzige Noten.

**Besonderheit:** Nicht kalt filtriert, ungefärbt.

Original Tasting Note.

Die Idee, in Bayern Whisky zu destillieren, kam Florian Stetter während einer Studienreise mit Kollegen durch Schottland. Für ihn hatte Schottland viel Ähnlichkeit mit seiner bayerischen Heimat. Berge, Seen, klare Luft und die eigenwillige Bevölkerung mit einer schwierigen Aussprache und dem Hang zur Freistaaterei... Grund genug für Destillateurmeister Hans Kemenater und sein Team das Experiment zu vollenden.

**Braugerste:**

Verwendet wird Braugerste, die im Norden Bayerns wächst und zu Malz verarbeitet wird. Das Getreide wird eingeweicht, in Keimkästen zum Keimen gebracht und durch das „Darren“, also Trocknen, wird die Keimung unterbrochen. Aus dem Getreide ist nun Malz geworden. Nach dem Eintreffen des Malzes in der Brennerei erfolgt die strenge Kontrolle im Labor. Wird das Malz freigegeben, kann es geschrotet und mit Wasser zu einer Maische vermischt werden.

**Maischen:**

Die Maische wird auf ca. 70°C erhitzt, da bei dieser Temperatur die natürlichen Enzyme des Malzes die Stärke in Malzzucker umwandeln. Nach dem Abläutern und dem Abkühlen wird die sogenannte Würze mit Hefe vergoren, dabei entstehen aus dem Malzzucker Alkohol und Kohlensäure. Nach einer Gärzeit von etwa zwei Wochen kann die vergorene Würze abdestilliert werden.

**Destillation:**

Zunächst wird in Kupferkesseln ein Rohbrand hergestellt, dadurch erhält man ein Destillat mit ca. 30% Alkohol. Anschließend wird der Rohbrand ein weiteres Mal zu einem Feinbrand mit 70% Alkohol destilliert. Das klassische zweimalige Destillieren erhält alle wichtigen Bouquet-Stoffe des Malzes. Durch die langsame Destillation in kleinen Kupferkesseln entsteht ein weiches Destillat.

**Lagerung:**

Die Reifung des frischen Destillates erfolgt zunächst in Fässern aus neuer amerikanischer Weißeiche, mit einem Volumen von 225 Litern. Es werden für den Fifty-One zusätzlich Fässer, in denen vorher Sherry, Portwein oder Sauternes lagerte verwendet.

Verarbeitung:

Nach der Reifung im oberbayrischen Bergklima erfolgt das Einstellen von Fassstärke auf Trinkstärke (51% - worauf sich auch der Name Fifty-One bezieht) mit Gebirgsquellwasser.

**Produktdetails**

**Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Deutschland

**Unternehmen:** Slyrs Destillerie GmbH & Co. KG

**Anschrift:** Bayrischzeller Straße 13, 83727 Schliersee

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 27.02.2024