

# STAUNING RYE

RYE WHISKY — GULVMALTET — 48% ALC./VOL.

**EN HELT SÆRLIG DANSK RYE WHISKY:  
FYLDIG, FRUGTIG OG KRYDRET.**

Lavet på lokal rug og byg, gulvmaltet, dobbeltdestilleret over åben ild i pot stills og lagret på nye fade af amerikansk hvideg.

**Smagsnoter:** Stauning Rye er som et friskbagt rugbrød. Der er lune krydderier på næsen og på ganen modne kirsebær, røget te og citrusfrugter. Mundfornemmelsen er cremet og fyldig, balanceret af vanilje og en pebret afslutning.



**STAUNING**  
DANISH WHISKY

# FORSLAG TIL SERVERING

Rent, med lidt is eller i en cocktail  
såsom Stauning Danhattan.

5 cl Stauning Rye  
2 cl sød vermouth  
0,5 cl kirsebærsirup  
0,5 cl Gammel Dansk

Bland alle ingredienserne sammen  
med is i et blandingsglas indtil de  
er kølet af. Server i et tumbler glas.

**STAUNING**  
DANISH WHISKY



Bør nydes med omtanke