



KAOS

STAUNING KAOS — TRIPLE MALT WHISKY — 46% ALC./VOL.

STAUNINGS SIGNATURWHISKY: CITRUSFRUGT, RAFFINERET RØG OG VARME KRYDDERIER

En enestående Triple Malt-whisky, der overskrider kategorierne i whiskyens verden. KAOS er kombinationen af alt, hvad vi laver hos Stauning Whisky, samlet i en flaske – et ægteskab mellem Stauning Rye, Stauning Barley og Stauning Smoke.

KAOS er modnet på både nye, forkullede fade af amerikansk hvideg og på 1st-fill-fade, hvor der før har ligget Maker's Mark Bourbon, andre spiritusser og hedvine. Grundstrukturen er den samme, men fadene kan variere fra aftapning til aftapning. Dermed lever KAOS op til sit navn: Altid i forandring, altid velmagende.

SMAGSNOTER

Korn, æbler, kanel, appelsin og et hint af blårrøg på næsen og afrundet med søde frugter, citrus, karamel og vanilje på ganen. Afslutningen har noter af chokolade, nougat, eg og dejlig sød rug.

SERVERINGSFORSLAG

Rent, med lidt is eller i en cocktail såsom KAOS Manhattan:

5 cl. Stauning KAOS

2 cl. rød vermouth

2 stænk Angostura bitters

Kom ingredienserne i et mixerglas med isterninger og rør rundt. Si op i et coupeglas.

Pynt med et Maraschino-kirsebær.

TEKNISKE DETALJER

- Rug og byg leveret fra to lokale gårde.
- Kornet er gulvmaltet og ovntørret på destilleriet.
- Tørret med tørv fra vestkysten og lyng fra heden.
- Dobbeltdestilleret over åben ild pot stills.
- Indholdet i en KAOS er lagret både på nye, forkullede fade af amerikansk hvideg og på 1st-fill-fade, hvor der før har ligget anden spiritus og hedvine.
- Aftappet på destilleriet.
- Ingen farve tilføjet.
- Ikke koldfiltreret.



“ COMFORTING AROMAS OF TOFFEE POPCORN AND COUNTRY BONFIRES. A DELICIOUS ABUNDANCE OF VANILLA AND SWEET APPLE ON THE PALATE. A CREAMY BLEND OF ORANGE AND TOBACCO ACCENTUATES THE SATISFYING FINISH.

- International Wine & Spirits Competition (IWSC)

Staining Whisky, Stauningvej 38, 6900 Skjern

Staining er whisky for de nysgerrige. En moderne whisky der både er usædvanlig og uimodståelig.

Staining blev grundlagt i 2005 på den jyske vestkyst af ni venner med forskellige baggrunde, og er i dag Danmarks mest prisvindende whiskydestilleri.

Vi havde ingen hemmelige opskrifter at trække på. I stedet blev vi drevet frem af vores nysgerrighed, lysten til at lære af fortiden og bruge det, der var inden for rækkevidde.

Derfor er alle vores whiskyer lavet af byg og rug fra de forblæste marker, der ligger tæt på destilleriet. Vi gulvmalter kornet selv – præcis som whiskydestillerier gjorde i gamle dage. Der er helt sikkert nemmere måder at gøre det på, men ingen er bedre. I vores destillering bruger vi 24 små pot stills, der varmes over åben ild- det er sådan, vi skaber den bedste smag og karakter i vores whisky.

stainingwhisky.com | [@stainingwhisky](https://www.instagram.com/stainingwhisky)

STAUNING
DANISH WHISKY