



# RYE

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

## VORES SÆRLIGE DANSKE RUGWHISKY: FYLDIG, FRUGTIG OG KRYDRET.

Stauning Rye er Rugwhisky fra vores enestående destilleri på den jyske vestkyst. Stilen er nordisk – glat, fyldig og nuanceret med noter af frugt og krydderier.

Whiskyen er fremstillet af lokal rug og byg, der er gulvmaltet, dobbeltdestilleret over åben ild i pot stills og modnet på nye tønder af amerikansk hvideg. Dette unikke udtryk er fyldt med frugtlig karakter og tørre krydret noter.

## SMAGSNØTER

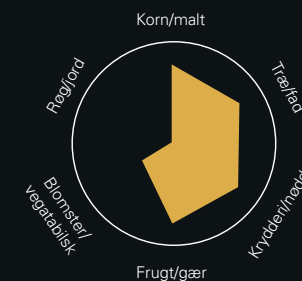
Stauning Rye er som et friskbagt rugbrød. Der er lune krydderier på næsen og på ganen modne kirsebær, røget te og citrusfrugter. Mundfornemmelsen er cremet og fyldig, balanceret af vanilje og en pebret afslutning.

## SERVERINGSFORSLAG

Rent, med lidt is eller i en cocktail såsom Ginger & Rye Highball: Kom 5 cl Stauning Rye i et highballglas fyldt med isterninger. Rør rundt og top op med Ginger Ale. Pynt med en skive citron.

## TEKNISKE DETALJER

- Rug og byg leveret fra to lokale gårde.
- Kornet er gulvmaltet og ovntørret på destilleriet.
- Kornblandingen (mashbill) kan variere fra batch til batch, men en Stauning Rye indeholder typisk 60% rug og 40% byg.
- Dobbeltdestilleret over åben ild i pot stills.
- Lagret i nye, forkullede fade lavet af amerikansk hvideg.
- Aftappet på destilleriet.
- Ingen farve tilføjet.
- Ikke koldfiltreret.



“ A CAPTIVATING WHISKY FULL OF INTRIGUING COMPLEXITY. BROAD FLAVOURS BALANCE BEAUTIFULLY WITH THE ZESTY TANG OF CITRUS FRUIT AND PEPPER. A HINT OF TEA GIVES AN EXTRA LEVEL OF DELICIOUSNESS. INCREDIBLY DRINKABLE.

International Wine & Spirits Competition (IWSC)



Stauning Whisky, Stauningvej 38, 6900 Skjern

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

Stauning 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 bruger vi byg og rug fra de forblæste marker, der ligger tæt på destilleriet. Vi gulfmalter 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.

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

**STAUNING**  
DANISH WHISKY