



SMOKE

STAUNING SMOKE — SINGLE MALT WHISKY — 47% ALC./VOL.

EN HYLDEST TIL DEN DANSKE VESTKYST: MILD RØG OG FRUGTIG SINGLE MALT WHISKY.

Single Malt whisky lavet med gulvmaltet lokal byg, tørret over lokal lyng og tørv og dobbeltdestilleret over åben ild i pot stills... Det er præcis sådan, vi mener, at god whisky skal laves.

Denne enestående tilgang skaber friske og sprøde frugtnoter efterfulgt af mild røg. En dristig og kompleks dansk Single Malt whisky med en utrolig balance.

SMAGSNOTER

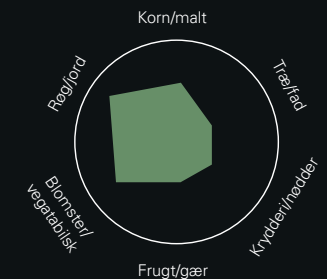
Mild bålrog kombineret med elegante citrusnoter og honningsødme på næsen. På ganen er der rige noter af tobak, lakrids, valnødder og vanilje. Balanceret af duften af friske krydderurter og sød trærog som afslutning.

SERVERINGSFORSLAG

Rent, med lidt is eller i en cocktail såsom Stauning Penicillin:
6 cl. Stauning Smoke
3 cl. friskpresset citronsaft
1 teskefuld honning
3 skiver frisk ingefær
Kom ingefæren og citronsaften i en shaker og mos det hele sammen. Kom de øvrige ingredienser i, tilsæt is og ryst godt. Dobbeltsti op i et lowballglas med masser af is. Pynt med kandiseret ingefær.

TEKNISKE DETALJER

- 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 i pot stills.
- Lagret på både nye, forkullede fade af amerikansk hvideg og på 1st-fill-fade, hvor der før har ligget anden spiritus samt hedvine.
- Aftappet på destilleriet.
- Ingen farve tilføjet.
- Ikke koldfiltreret.



“ THIS IS AN EXCEPTIONAL PEATED WHISKY,
FOR EITHER AN INTRODUCTION TO PEAT OR
THE WELL-SEASONED PEAT LOVER

-The Whisky Wash



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

STAUNING
DANISH WHISKY