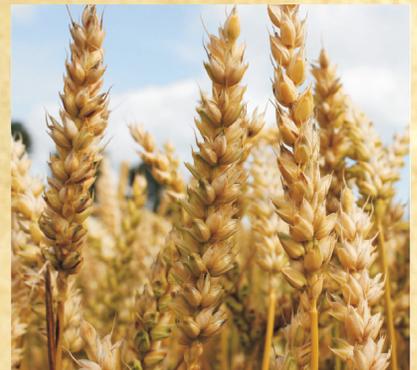


Münsterländer Single Grain Whisky



Unsere kleine landwirtschaftliche Brennerei liegt im schönen westlichen Münsterland zwischen Wiesen und Feldern in der Nähe der Stadt Bocholt. In unserem Familienbetrieb wird seit 180 Jahren Alkohol aus unserem eigenen Getreide destilliert, der unseren Spirituosen den unverkennbaren Charakter gibt.

Januar 2014 wurde Gerstenmalz und selbst erzeugter Weizen in unserer Brennerei eingemaischt und vergoren. Aus dieser Maische wurde der Rohbrand destilliert. Einen Tag später wurde dieses Rohdestillat, ein zweites Mal auf unserem Feinbrenngerät in drei Phasen (Vorlauf, Mittellauf & Nachlauf) destilliert. Dieses unreife, wunderbar nach Getreide duftende Destillat, wurde auf ehemalige Sherry Oloroso Fässer aus amerikanischer Weißeiche zur Reifung gegeben.



Die Fässer, in denen unser Münsterländer Single Grain Whisky reifte, lagern auf unserem Hof im alten Getreidelager. Zwischen den fast 200 Jahre alten Mauern des Gebäudes ist unser Single Grain Whisky kaum Temperaturschwankungen ausgesetzt und kann in Ruhe reifen. Das alte Gebäude hat eine sehr gute Belüftung, so dass unser Single Grain Whisky Düfte, wie blühende Rapsfelder, oder Mähwiesen aus unserer schönen Gegend, aufnehmen kann.



Unser Münsterländer Single Grain Whisky wurde mit unserem eigenen, quellfrischen Brunnenwasser zweifach destilliert und auf die gewünschte Trinkstärke eingestellt. So erhalten Sie einen milden, harmonischen, vollmundigen Single Grain Whisky in limitierter Abfüllung.



Tasting Notes:

Nase: Sherry, Vanille, Honig, etwas Schokolade, leichte Holznote.

Geschmack: Fruchtig nach Sherry, Vanille, schokoladig, süßlich nach Honig, würzig, vollmundige Getreidenote, ausgewogene Holznote.

Abgang: Vollmundig, mild & langanhaltend.

Ihr Team von der Gutsbrennerei Joh. B. Geuting

Münsterländer Single Grain Whisky



Our small agricultural distillery lies amid meadows and fields in the beautiful western part of the Münsterland, close to the town of Bocholt. Since 180 years our family business distills home-grown grain, giving our spirits their unique character.

January 2014 barley malt and home-grown wheat were mashed and fermented in our distillery. The so called low wine was produced from the gained mash. A day later, the low wine was distilled again - this time in a three-phase spiritstill (Heads, Heart of the Run, Tails). The crude distillate with a wonderful scent of wheat was matured in former Sherry Oloroso casks crafted from American white oak.



The casks in which our Münsterland Single Grain Whisky matured are stored in the old granary on our premises. Amid the nearly 200-year-old walls our Single Grain Whisky can mature in peace and without noticeable fluctuations in temperature. The extremely good ventilation of the old building allows our Single Grain Whisky to absorb scents from the beautiful surroundings such as blooming rape fields and meadows.



With our own well water fresh from source our Münsterland Single Grain Whisky was double distilled and reduced to the desired strength. This way, you receive a limited edition mellow, well-balanced and full-bodied Single Grain Whisky.

Tasting Notes:

Nose: Sherry, vanilla, honey, chocolate, fine wooden notes.

Taste: Fruity with sherry, vanilla, sweet to honey, a hint of spicy, chocolate, grain grade, fine wooden notes.

Finish: Full-bodied, long and mellow.

Your team from the Joh. B. Geuting Distillery

