

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 über 180 Jahren Alkohol aus unserem eigenen Getreide destilliert, der unseren Spirituosen den unverkennbaren Charakter gibt.

Januar 2015 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 neue 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: Würzig nach Vanille, Kakao & Muskat, harmonisch.
Geschmack: Süßlich nach Kakao & Vanille, feine Holznote.
Abgang: Mild, nussig und langanhaltend.

Ihr Team von der Gutsbrennerei Joh. B. Geuting