Münsterländer Single Malt 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.

Februar 2018 wurde in unserer Brennerei Malz aus deutscher Gerste eingemaischt und vergoren. Aus dieser Gerstenmalzmaische 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 Malz duftende Destillat, wurde auf ehemalige Bourbon Barrels aus amerikanischer Weißeiche zur Reifung gegeben.

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

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

Tasting Notes:
Nase: Süßlich, malzig, getrocknete Früchte, Vanille.
Geschmack: Süßlich, malzig, fruchtig, würzig nach Vanille.
Abgang: Mild & langanhaltend.

Ihr Team von der Gutsbrennerei Joh. B. Geuting

Münsterländer Single Malt 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.

February 2018, our distillery mashed and fermented malt won exclusively from German barley. The so called low wine was produced from the gained barley malt 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 malt was matured in former Bourbon barrels crafted from American white oak.

The casks in which our Münsterland Single Malt Whisky matured are stored in the old granary on our premises. Amid the nearly 200-year-old walls our Single Malt Whisky can mature in peace and without noticeable fluctuations in temperature. The extremely good ventilation of the old building allows our Single Malt 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 Malt Whisky was double distilled and reduced to the desired strength. This way, you receive a limited edition mellow, well-balanced and full-bodied Single Malt Whisky.

Tasting Notes:
Nose: Sweet, malty, dried fruit, vanilla.
Taste: Sweet, malty, fruity, spicy like vanilla.
Finish: Long & mellow.

Your team from the Joh. B. Geuting Distillery