



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.

AUREUM 1865

SINGLE MALT WHISKY

Unserem Whisky liegen fast 150 Jahre Brenn-Erfahrung zu Grunde. Wir lassen unsere Gerste bei einer jahrhundertalten Privatbrauerei in unserer Region mälzen, die anschließend die Maische nach unseren Vorgaben herstellt. Nach der Destillation im Doppelbrennverfahren gelangt nur das Herzstück zur Reifung in die Fässer. Die Klima- und Natureinflüsse bestimmen stark den Stil eines Whiskys. In unserer Region Unterfranken herrscht ein mediterranes Mikroklima. Wärmespeichernder Buntsandstein und der angrenzende, durch einen Talkessel fließende Main sorgen für milde Winter und hohe Jahresdurchschnittstemperaturen. Noch wichtiger ist der Einfluss der Fasslagerung. Die Hauptreifung erfolgt in neuen Eichen- und Kastanienfässern aus Frankreich mit leichtem Toasting. Ventilatoren belüften unseren Fasskeller und lassen die Aromen der Obstblüten und den Duft der Mähwiesen durch die Poren des Holzes dringen. Dies verleiht unserem Whisky neben einem starken Biskuit-Ton auch eine florale Note. Zur Nachreifung legen wir unseren Whisky in alte Bourbon-Fässer. Mit Wasser aus unserer eigenen Quelle wird er schließlich auf die Trinkstärke von 43% reduziert.



- 5 Jahre alter Single Malt Whisky
- in Geschenkpackung
- nur 0,7 l



www.brennerei-ziegler.de

Gemberg

Ausgabe Sommer | Herbst 2013



ZARTES FLEISCH
Gegart, gebraten
und vom Grill

GEMEINSAM ERFOLGREICH
Man ist so gut,
wie seine Partner

EXKLUSIVE LESERREISE
Geheimnisvolles
Sultanat Oman

DAS MAGAZIN