

Whisky Sole

Schöne Fruchtnoten, Orangenzeste, Walnuss mit dezenten Honigtönen und feiner Würze

Erzeuger: Puni
Region: Trentino-Südtirol
Grundstoff(e): Getreidemalzsorten aus Gerste, Weizen (ITA und D) und Roggen (Vinschgau)
Ausbau: Bourbon- und PX Sherryfässer
Alkohol: 46.0 % vol

Wann, wie wo: Pur oder mit einem Tropfen Quellwasser

0.70 l – Bestellnummer 83639

Puni
Trentino-Südtirol

Im Vinschgau in Südtirol, etwas außerhalb der Stadtmauern von Glurns, steht die erste und einzige Whiskeydestillerie Italiens: die PUNI Destillerie. Sie trägt den rätischen Namen des Flusses Puni, der in den italienischen Alpen auf 3.391 Metern entspringt und an der Destillerie vorbei durch den Vinschgau fließt. Der Getreideanbau hat hier lange Tradition. Schon im Mittelater war das Tal als Kornkammer Tirols bekant. Vor allem die einheimischen Roggensorten bestechen durch hervorragende Qualität. Daher verwendet die PUNI Destillerie ausschließlich regional angebautes Getreide, welches dem Destillat seinen einzigartigen Charakter verleiht. Die Gerste bildet die malzig-würzige Basis, der Weizen bringt milde Süße und der Roggen gibt dem Destillat Körper und Tiefe. Das Wasser stammt aus den nahegelegenen Waldquellen und ist besonders rein. Destilliert wird mit traditionellen Brennblasen, die eigens in Schottland in aufwendiger Handarbeit gefertigt wurden. Sie sind ausschlaggebend für den milden, fruchtigen Geschmack. Die Lagerung der Fässer und das vorherrschende Klima, heiße Sommer, kalte Winter und der Vinschger Wind, der für trockene Luft sorgt, beeinflussen in einem hohen Maß die Qualität und den Geschmack des Whiskys. Mit den oberirdischen Lagerhäusern nutzt Puni diese klimatischen Bedingungen und lässt die Reifung des jungen Whiskys auf natürliche Art und Weise unterstützen. Beste Voraussetzungen also, um in den "Highlands Italiens" einen neuen Whisky der Extraklasse herzustellen.

Abbildung unverbindlich