

Stauning Rog Виски Ста́унинг Ро́г

Страна: Дания

Производитель: Stauning Distillery

Категория: односолодовый

Выдержка: 4 года в бочках из-под бурбона первого наполнения

Особенность: солод окурен торфяным дымом. Лимитированный выпуск (всего 850! бутылок)

Крепость: 49,6% об.

Цвет: золотистый

Аромат: яркий, насыщенный, наполнен торфяным дымом с нотами обожжённого дуба, поджаренного тоста, специй, шоколада и спелых сладких фруктов

Вкус: полнотелый, маслянистый, раскрывается тонами сладкого солода, молочного шоколада, нуги, карамели, дыма, ванили, послевкусие долгое, согревающее с тонами сладких фруктов и пряностей

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дигестив, с сигарой



Stauning Rye Виски Ста́унинг Ра́й

Страна: Дания

Производитель: Stauning Distillery

Категория: ржаной

Выдержка: 3-4 года в новых бочках из американского дуба

Особенность: без холодной фильтрации

Крепость: 49,6% об.

Цвет: золотистый

Аромат: богатый, сложный, наполнен нотами чёрного молотого перца, меда, корицы, выпечки и спелых белых фруктов

Вкус: полнотелый, маслянистый, хорошо сбалансированный, с тонами пряностей, ржаного хлеба, меда, кокоса, продолжительное послевкусие наполнено тонами спелых фруктов и джема

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дигестив, с сигарой



Stauning – это первая датская вискокурня, история которой берет начало в 2005 году. Команда из 9 друзей решила производить виски, не зная совершенно ничего о его создании. В каком-то смысле они принялись изобретать его заново. Свою работу они начали на ферме, в старом здании скотобойни, используя лишь то, что было у них под рукой – ячмень местного фермера, старая мясорубка в роли измельчителя, соложение в бывшей холодильной камере, датский вересковый торф и вода из источника неподалёку. В 2006 году они получают первые 200 литров виски.

Они могли бы остаться никем незамеченными, но спустя какое-то время их «творчество» попробовал знаменитый Джим Мюррей. «Что это такое?» - воскликнул он – «Любители виски готовы будут убить за бутылку этого напитка!» И тогда друзья поняли, что хобби может стать чем-то большим.

Несмотря на то, что один банк предложил им забыть о виски и вместо этого открыть пекарню, они нашли средства и выкупили ферму. В 2011 году был выпущен первый коммерческий виски.

Популярность в Дании, награды в мировых конкурсах не заставили себя ждать.

Несмотря на строительство нового здания дистиллерии в 2018 году, Стаунинг остается маленькой вискокурней и является центром возрождения всего региона - небольшая деревушка, в честь которой названа дистиллерия, осаждается толпами туристов, сюда приезжают новые люди, строят новые дома и открывают школы.