

RH

RIEGER & HOFMEISTER
SCHWÄBISCHER WHISKY AUS FELLBACH



Rieger & Hofmeister
Rommelshauer Str. 9/1, 70734 Fellbach
www.rieger-hofmeister.de



SCHWÄBISCHER WHISKY AUS FELLBACH

Malt & Grain - 42% vol.

Blended Whisky aus Gerstenmalz und Weizen. Drei Jahre in gebrauchten Weissweinbarrique gelagert. Die Weinfässer stammen von Spitzenwinzern aus der Region. Das Getreide stammt von kleinen Mälzereien aus Süddeutschland. Der Malt & Grain besitzt eine angenehme Fülle und Kraft am Gaumen.

Single Malt - 40 % vol.

Gerstenmalz Whisky. Gelagert wurde der Single Malt über drei Jahre in gebrauchten Rotweinfässern von regionalen Spitzenwinzern, anschließend erhielt Dieser ein Finish in Portweinfässern (weitere 12 Monate). Das Gerstenmalz stammt überwiegend aus Süddeutschland und wird von kleinen Mälzereien und Mühlen bezogen. Der Single Malt ist klassisch fruchtig und mild.

Rye Malt – 42 % vol.

Roggenmalz Whisky. Der Roggenmalz Whisky wird ebenfalls vier Jahre im gebrauchten Rotweinbarrique, aus regionaler Weinproduktion, gelagert. Das Roggenmalz wird von einer kleinen Mühle in Süddeutschland bezogen. Der Rye Malt Whisky zeichnet sich durch sein Würzigkeit und Fülle aus.

Whisky No. 4 – 42 % vol.

Single Grain Whisky. Der No. 4 Whisky ist der 4. Whisky von Marcus Hofmeister, dieser wurde aus ungemälztem Weizen hergestellt. Gelagert wurde der Single Grain über drei Jahre in gebrauchten Barriques aus regionaler Weinproduktion. Sein Finishing erhielt der Whisky durch eine Lagerung in gebrauchten Sherryfässern. Die gesamte Lagerdauer betrug vier Jahre.

Demnächst: Rauchmalz Whisky

Aus der Destillerie Rieger & Hofmeister sind außerdem erhältlich: Dry Gin, Rum, Liköre sowie Brände aus seltenen Obstsorten.