

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 vier Jahre in gebrauchten Rotweinfässern von regionalen Spitzenwinzern. 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.

Double Wood – 42 % vol.

Single Grain Whisky. Der Double Wood Whisky wurde aus ungemälztem Weizen hergestellt. Gelagert wurde der Double Wood Whisky über drei Jahre in gebrauchten Barriques aus regionaler Weinproduktion. Sein Finishing erhielt der Whisky durch eine Lagerung in gebrauchten Sherryfässern. Die gesamt Lagerdauer beträgt fünf Jahre.

Weitere Whisky Abfüllungen sind in der Planung.

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