



KOVAL RYE WHISKEY

Single Barrel

Es wird nur das sogenannte "Herzstück" des Destillats verwendet, keine "Kopf" oder "End-Stück". Ausgebaut in neuer amerikanischer Eiche aus Minnesota. Die Getreidekörner stammen von einem lokalen Bio-Bauernkollektiv im Mittleren Westen. Koval, eine typisch amerikanische Spirituose aus biologisch angebauten Getreidesorten des Mittleren Westens. Nicht gefilterter, 100% Rye, Single Barrel, "Herzstück", Small Batch, Handgefertigt und Koscher.

Tasting notes

Color

Goldiger Bernstein

Aroma

Kräftig, Gerbstoffe, Eichenwürze und Maiskolben.

Taste

Von - Das Wall Street Journal "Dies ist kein gewöhnlicher Roggen, denn er stammt nicht aus einer gewöhnlichen Brennerei. [...] Obwohl er zu 100% aus Roggenkorn besteht, ist dieser Whisky frisch und leicht [...] mit einem ahornfarbenen, kandierten Kornansatz und einem würzigen Kuss im "Finish": Kraftvoll, aber weich und angenehm mit süßen und sauren Nuancen, Ahorn, etwas Frucht sowie Eichenholz und Honig.

Finish

Würziger, mittlerer und honigsüßer Abgang.

KOVAL Distillerie Die KOVAL Distillery wurde im Jahr 2008 gegründet und ist die erste Brennerei in Chicago seit mehr als 100 Jahren. Die Firmengründer Robert und Sonat Birnecker gaben ihre akademischen Laufbahnen auf, um die Destillationstradition und die Techniken von Roberts österreichischem Großvater nach Amerika zu bringen. Sowohl 100% naturbelassen als auch Koscher zertifiziert, hält sich KOVAL stets an die höchsten Standards der Reinheit und der Handwerkskunst. Destilliert werden die Spirituosen in kleinen Chargen aus 100%igem naturreinen Getreide, welches im Mittleren Westen wächst. Der Begriff „Single Barrel“ entsteht, da alle Fässer als Einzelfässer abgefüllt und auf der Flasche deklariert werden.