

PRESSEINFORMATION!



- ➔ NEU: Whisky „No 12“ vom Biergut - Single Malt aus 100% Urgetreide
- ➔ Bio Whisky - fünf Jahre im Eichenfass gereift

Wildshut Bio Whisky „No 12“: Urgetreide Single Malt vom Biergut

Ob zwölf Apostel, zwölf Götter im Olymp oder die zwölf Sternzeichen - die Zahl Zwölf hat in der Menschheitsgeschichte seit jeher eine ganz besondere Bedeutung, denn sie steht auch für die Vollkommenheit. Und so passt es eigentlich ganz gut, dass auch der neue Whisky vom Stiegl-Gut Wildshut diese Zahl im Namen trägt. Der Single Malt reiht sich nahtlos ein in die Serie außergewöhnlicher Edel-Destillate, die am Biergut gebrannt werden.

Seit einigen Jahren widmet man sich auf Österreichs 1. Biergut auch sehr erfolgreich dem Brennen edler Spirituosen in Bio-Qualität. Nach Edelbrand und Hopfen-Gin freut man sich, nun auch einen Whisky als neues Mitglied in der Familie der hochprozentigen Wildshut Produkte präsentieren zu können. Whisky vom Biergut? Für Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker und sein Team eine runde Sache, denn da gibt es durchaus einige Gemeinsamkeiten. So wie Bier wird auch ein Single Malt Whisky aus Getreide, genauer gesagt aus vermälzter Gerste, hergestellt und bis zur Destillation gibt es auch Ähnlichkeiten zum Bierbrauen selbst und so schließt sich der Kreis zum Biergut. Bei der Herstellung hat man alle Produktionsschritte vom Mälzen, Torfen, Maischen und Gären über Destillieren, Reifen und Abfüllen selbst in die Hand genommen. Und so wurden heuer mit Spannung die Eichenfässer geöffnet, in denen seit 2017 der „Wildshut Bio Whisky No 12“ reifte - das Ergebnis kann sich sehen oder besser gesagt genießen lassen.

Wildshut Whisky aus Urgetreide

Hergestellt wurde der Single Malt Whisky mit einem Alkoholgehalt von 44,4% vol. aus 100 Prozent Bio-Urgerstensorten, die am Biergut angebaut wurden, sowie bestem Wasser aus eigener Quelle. Zweifach gebrannt reifte der Whisky mehr als fünf Jahre in getoasteten Eichenfässern. Nach dem ersten Verkosten zeigte sich Markus Trinker begeistert: „Dieser Whisky ist etwas ganz Besonderes - da vereinen sich ein kräftiger Körper und holzige Töne, gespickt mit Vanille und Waldhonig mit torfigen Noten zu

einer aufregenden Liaison. Handwerklich getorfte Malz aus Urgerste und 12.000 Jahre altes Wasser aus unserer eigenen Quelle verleihen dem Wildshut Whisky seine hohe Eigenständigkeit.“ Und das überzeugte auch die Jury beim diesjährigen World Spirits Award, die den neuen Wildshut Whisky No 12 auf Anhieb mit einer Silbermedaille auszeichnete.

Etikett von Salzburger Künstler gestaltet

Auch bei der Etikettengestaltung wurde die Zahl 12 in den Mittelpunkt gerückt. Verantwortlich für das Design zeichnet der international bekannte Salzburger Künstler Jürgen Norbert Fux. Farblich in Gold und Schwarz gehalten, vermittelt dieses einen sehr edlen Touch.

Bildtexte:

Pressebild 1: Am Biergut in Wildshut präsentiert man jetzt auch einen eigenen Whisky, im Bild Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker mit Wildshut Braumeister Sebastian Eßl beim Verkosten im Reifekeller.

Bildnachweis: wildbild / Abdruck honorarfrei!

Pressebild 2: Der neue „Wildshut Bio Whisky No 12“ reifte fünf Jahre im Eichenfass.

Bildnachweis: Stiegl / Abdruck honorarfrei!

2023-07-19

Stiegl-Gut Wildshut

Österreichs 1. Biergut

Wildshut 8

5120 St. Pantaleon

+43(0)6277 64141, www.wildshut.at

Rückfragen richten Sie bitte an:

Pressestelle Stiegl, Mag. Angelika Spechtler

PICKER PR - talk about taste, Tel. +43(0)662-841187-66, spechtler@picker-pr.at