



Interlaken, 6. September 2017

MEDIENMITTEILUNG

«Master Distiller-Edition» - die neue Whisky-Rarität von Rugenbräu

Seit einigen Jahren führt die Berner Oberländer Bierbrauerei Rugenbräu AG auch weit über die Region hinaus beliebte Whiskys in ihrem Sortiment. Die neuste Innovation aus dem Haus Rugenbräu ist die limitierte «Master Distiller-Edition». Nur gerade 272 Flaschen des edlen Destillats kommen im ersten Jahrgang auf den Markt. Der achtjährige Whisky überzeugt durch seine volle und weiche Textur sowie eine langanhaltende intensive Fülle und ist laut dem Degustationsbericht von Agroscope Wädenswil «eine Whisky-Rarität für Kenner». Für die Produktion der hochwertigen Rarität verantwortlich ist der neue Rugenbräu-Master Distiller Kurt Althaus.

Die diesjährige limitierte Abfüllung von knapp 300 70cl-Flaschen reifte acht Jahre in einem Fass aus französischer Eiche und wird in Fass-Stärke mit einem Alkoholgehalt von 57,7 Volumenprozent angeboten. - Sonia Petignat (Agroscope) Wädenswil beschreibt den neuen exklusiven Whisky wie folgt: «Die Farbe ist golden und funkelt wie kristallklarer Bernstein. Die volle und weiche Textur mit langanhaltender Fülle wird allen Erwartungen gerecht. In der Nase vermischt sich der Duft von Vanille mit tropischen Früchten und reifen Pfirsicharomen, um dann mit subtilen Noten von unfermentiertem Tabak sowie teeartigen Noten abgerundet zu werden. Getrocknete, süsslich riechende Cherry-Tomaten sowie holzig-röstige Noten erinnern an feinsten Chardonnay. Die Aromen bestätigen sich ebenfalls im Gaumen und können langanhaltend ausgekostet werden.»

Die neue «Master Distiller»-Linie fasst primär Kenner und Geniesser ins Auge. Die 70cl-Flasche ist in ausgewählten Fachhandelsgeschäften erhältlich und kostet 129 Franken (inkl. MwSt.). Die jeweiligen Jahres-Editions werden in identischem Erscheinungsbild präsentiert. Sie unterscheiden sich jahresweise lediglich punkto Etikettenfarbe, Altersangaben und produktspezifischen Angaben. Die Idee für die neue Whiskyspezialität «Master Distiller» kam aufgrund der zur Verfügung stehenden Spezialfässer aus den unterschiedlichsten Holzarten zustande. Über die Jahre der Reifung nimmt der Whisky die Aromen vom Holzfass auf und erlangt dadurch eine unvergleichliche Farbe und Geschmacksvollendung.

Die Rugenbräu AG kann auch in Sachen Whisky auf eine lange Tradition zurückblicken. Da bei der Herstellung von Whisky und Bier ein ähnliches Verfahren angewendet wird, begann die Rugenbräu AG unmittelbar nach dem Wegfallen der entsprechenden Verbotsbestimmungen in der Schweiz mit der Produktion von Whisky und brachte 2003 den ersten Single Malt auf den Markt. Aufgrund der grossen Resonanz wird seit 2004 regelmäßig Whisky produziert und unter dem Namen «Swiss Mountain Single Malt» vertrieben. Nebst den Produkten «Forty Three», «Classic» und dem beliebten «Ice Label», der in einer Eisgrotte auf dem Jungfrauoch ausreift, stiessen bereits zwei Limited Edition-Whiskys auf grosses Interesse am Markt.

Verantwortlich für die neue Edition ist der neue Master Distiller Kurt Althaus. Der 43-jährige ist seit 20 Jahren für Rugenbräu tätig. Er löst in der Funktion des Master Distillers nun Philipp Adler ab, der in den wohlverdienten Ruhestand tritt.

Für weitere Informationen:

Remo Kobluk, Geschäftsführer
+41 (0)79 215 40 62
remo.kobluk@rugenbraeu.ch