



**Medienmitteilung:** Swiss Mountain Single Malt Whisky «Master Distiller Edition III»

**Matten b. Interlaken, 27. August 2020: Die «Master Distiller Edition III» des Swiss Mountain Single Malt Whiskys ist seit heute verfügbar. Diese Edition führt zu einem veritablen «Gipfeltreffen», indem der Whisky für seine Vollendung in zwei Rotweinfässern der Bodega Colomé in Argentinien gereift ist: Die Fässer stammen vom höchsten Weinbaugebiet der Welt, «Altura Maxima», auf 3111 m ü.M. Die exklusive Abfüllung 2020 wird in nur 616 Flaschen, entsprechend nummeriert und mit einem Zertifikat, angeboten.**

Seit 1999 wird am Rugen in Interlaken Whisky gebrannt. Mit der Installation der beiden Pot Stills über dem Sudhaus im Jahr 2010 gilt die Rugenbräu AG mit der Rugen Distillery als die grösste Whisky-Brennerei der Schweiz. Initiiert durch Master Distiller Kurt Althaus wurde 2017 die erste Master Distiller Edition lanciert. Im Oktober 2018 folgte die zweite Abfüllung: «Meine Anforderungen an eine Master Distiller Edition sind sehr hoch, so kam es, dass ich im Jahr 2019 keine Spezialedition produzierte, sondern weiter an der Verfeinerung arbeitete, um im Jahr 2020 ein besonderes Produkt anzubieten. Es ist ein ausserordentlicher Prozess, an einer Master Distiller Edition zu arbeiten und die Reifung über 8 Jahre zu begleiten, denn hier entsteht sozusagen die persönliche Signatur des Master Distillers», schildert Kurt Althaus. Das professionelle Handwerk und die investierte Zeit haben sich gelohnt, nun ist die «Master Distiller Edition III» gereift, abgefüllt und im Umfang von 616 Flaschen à 70cl verfügbar.

### **Zwei starke Marken für die «Edition Bodega Colomé Altura Maxima»**

«Der neue Whisky ist für uns eine Art Gipfeltreffen: Zwei starke Marken haben zusammengefunden und diese sind durch die Höhe verbunden», beschreibt Remo Kobluk, Geschäftsführer Rugenbräu AG. Die Rugen Distillery bietet mit dem Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label», welcher im ewigen Eis auf dem Jungfrauoch gereift ist, einen alpinen Whisky. Generell stellen die Whiskys der Rugen Distillery jeweils den Bezug zu den nahen Bergen her. Die «Master Distiller Edition III» ist zwar nicht im ewigen Eis gereift, jedoch in zwei Rotweinfässern des Weinguts Bodega Colomé, Argentinien. Das Weingut wurde vom Berner Donald Hess gegründet. Auch hier spielt die Höhe eine Rolle, indem in den beiden Fässer Rotwein vom Anbaugebiet «Altura Maxima» gereift war, dem höchsten Weinberg der Welt auf 3111 m ü.M. Also ein veritables Gipfeltreffen zweier starker Marken. Bei einem Lunch haben sich die beiden CEO's Christoph J. Ehrbar und Remo Kobluk kennengelernt und die Idee ist spontan entstanden. «Wir sind stolz, dass die Fässer, welche exklusiven Wein enthielten, nun zur Vollendung eines ebenso exklusiven Whiskys genutzt werden konnten», freut sich Christoph J. Ehrbar, Chairman & CEO «The Hess Group». So zieren denn auch zwei Unterschriften die Etikette: Donald Hess und Kurt Althaus geben ihre Namen für die Qualität des Whiskys.

### **«Master Distiller Edition III» - sanfte Reife und Komplexität**

Die, wie alle Spirituosen der Rugen Distillery, komplett im Berner Oberland produzierte Master Distiller Edition III wurde im Pot-Still-Verfahren gebrannt und ist die erste Zeit im Cognac-Fass Nr. 153 im Felsenkeller der Rugenbräu AG gereift. Der 8-jährige Whisky wurde zur Vollendung in zwei Rotweinfässer des Weinbaugebiets Altura Maxima abgefüllt. Die Dauer der Reifung in diesen Weinfässern bleibt das Geheimnis des Master Distillers: «Es war spannend zu sehen, wie sich der Whisky in den Fässern der Bodega Colomé entwickelte und welche Färbung und Aromen dabei aufgenommen wurden», schildert Althaus.

Der Whisky verzaubert durch seine Bernsteinfarbe mit einem Hauch Morgenröte. In der Nase besticht der typisch fruchtige Rugen-Whisky mit reifer Aprikose, Nektarine und sonnengereiften Rosinen, etwas malzig röstig und mit Aromen von feiner Vanille. Im Gaumen wirken die Lagerung im Rotweinfass sowie die phenolische Note bestechend frisch. Der spezielle Reiz dieses Whiskys findet sich im Zusammenspiel sanfter Reife, der Komplexität und dem Hauch von salziger Materialität.

#### **Rugenbräu AG**

Wagnerenstrasse 40  
CH- 3800 Interlaken

Tel. +41 33 826 46 46  
Fax +41 33 826 46 41

Deport Schloss Reichenbach  
CH - 3052 Zollikofen

Tel. +41 31 911 01 11  
Fax +41 31 911 53 48

MWST: CHE-101.080.568  
IBAN: CH97 0079 0016 7617 8502 4

rugenbraeu.ch  
office@rugenbraeu.ch



#### **Ihre Kontakte:**

Rugenbräu AG  
Remo Kobluk  
Geschäftsführer  
Tel. 033 826 46 56

[remo.kobluk@rugenbraeu.ch](mailto:remo.kobluk@rugenbraeu.ch)

Medienkontakt  
Valérie Burnier  
Valérie Burnier Communication GmbH  
Tel. 033 530 01 20  
[valerie@valerieburnier.com](mailto:valerie@valerieburnier.com)

**Bildlegende:** Swiss Mountain Single Malt Whisky «Master Distiller Edition III» **Quelle:** Rugenbräu AG

**Bildlegende:** Master Distiller Kurt Althaus **Quelle:** Rugenbräu AG

**Bildlegende:** Reblage Altura Maxima, Argentinien **Quelle:** The Hess Group

**Weitere Informationen:** [www.rugenbraeu.ch](http://www.rugenbraeu.ch)

Anzahl Zeichen inkl. Lead & Leerzeichen (ohne Titel): 4020 / Anzahl Wörter: 598

#### **Rugenbräu AG**

Die Rugenbräu AG steht für eine über 150-jährige Marke, welche weit über das Berner Oberland hinaus für Genussmomente sorgt. Die Brauerei, seit der Gründung in Familienbesitz, pflegt Traditionen und überrascht auch immer wieder mit neuen Kreationen. Die Handwerkskunst der Brauerei und der Destillerie findet am Hausberg Rugen in Interlaken statt.

#### **Rugen Distillery – weltweit einzigartig**

Im März 2008 wurde der erste *Swiss Mountain Single Malt Whisky* der Rugen Distillery auf den Markt gebracht. Seither haben sich die Profis mit Leidenschaft, Sinn für Tradition und Innovationsgeist der Entwicklung des Whiskys gewidmet. Der mehrfach ausgezeichnete *Swiss Mountain Single Malt Whisky* «Ice Label», welcher im ewigen Eis auf dem Jungfrauoch reift, gilt als Flaggschiff der Destillerie.

Im Frühling 2018 wurde unter der Leitung des Master Distiller ein Whisky im Tropenhaus Frutigen zur Reifung deponiert: «Aktuell sind wir weltweit die einzige Whisky-Destillerie, welche Whiskys im Eis, im Felsenkeller und in den Tropen reifen lässt und dies in einem Radius von rund 50 km, beziehungsweise innerhalb einer Region», weiss Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu.

#### **Bodega Colomé**

Bodega Colomé wurde im Jahr 1831 gegründet und ist die älteste noch aktive Weinproduzentin in Argentinien. Neben dem Alter ist Bodega Colomé auch Pionier beim Bewirtschaften von den Rebbergen in höchster Höhe. Bodega Colomé besitzt Reben auf vier verschiedenen Höhen; auf 1700, auf 2300, 2600 und auf 3111 m ü.M. Primär wird in Colomé die Malbec Traube gekeltert sowie die Argentinische Weissweinsorte Torrontes. Malbec und Torrontes wachsen auf heimischen Rebstöcken. Unter anderem hat das Weingut Colomé Malbec Rebstöcke aus dem Jahr 1831.

Im Jahr 1998 übernahm der Berner Weinpionier Donald Hess mit seiner Frau Ursula das Weingut und baute es über die Jahre aus. Seit dem Jahr 2017 liegt die Führung in der Hand von Hess's Schwiegersohn Christoph Ehrbar und dessen Frau Larissa Ehrbar. Im letzten Geschäftsjahr produzierte Bodega Colomé 600'000 Flaschen Wein, die sie zu je einem Drittel in Lateinamerika, den Vereinigten Staaten und Europa verkauft. Über die Jahre erzielte das Weingut höchste Auszeichnungen von den renommiertesten Weinkritikern der Welt und gehört heute zu den Aushängeschildern von Argentinischen Weinen auf der Welt.

#### **Rugenbräu AG**

Wagnerenstrasse 40  
CH- 3800 Interlaken

Tel. +41 33 826 46 46  
Fax +41 33 826 46 41

Deport Schloss Reichenbach  
CH - 3052 Zollikofen

Tel. +41 31 911 01 11  
Fax +41 31 911 53 48

MWST: CHE-101.080.568  
IBAN: CH97 0079 0016 7617 8502 4

[rugenbraeu.ch](http://rugenbraeu.ch)  
[office@rugenbraeu.ch](mailto:office@rugenbraeu.ch)