



Medienmitteilung: Swiss Mountain Single Malt Whisky «Master Distiller Edition IV» als «Master Distiller Tropenhaus Edition I» lanciert.

Matten b. Interlaken, 24. Oktober 2022: Die «Master Distiller Edition IV» des Swiss Mountain Single Malt Whiskys ist ab heute verfügbar. Diese Edition trägt einen Doppelnahmen, indem sie auch die «Master Distiller Tropenhaus Edition I» ist. Die exklusive Abfüllung wird in nur 284 Flaschen angeboten.

Seit 1999 wird am Rugen in Interlaken Whisky gebrannt. Mit der Installation der beiden Pot Stills über dem Sudhaus im Jahr 2010 gehört die Rugen Distillery zu den grössten Whisky-Brennereien der Schweiz.

Die Rugenbräu AG und das Tropenhaus Frutigen pflegen eine langjährige partnerschaftliche Zusammenarbeit. So kam die Idee auf, einen gemeinsamen Whisky zu kreieren: Im Jahr 2018 wurden drei Fässer, gefüllt mit Swiss Mountain Single Malt Whisky, im Tropengarten des Tropenhaus Frutigen gelagert. Das tropische Klima mit der hohen Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von rund 23°C führen zu einer deutlich schnelleren Reifung des Whiskys sowie einem vollen bis üppigen Aroma. Nun wurde das erste Fass zur Master Distiller Edition abgefüllt. Die «Master Distiller Edition IV» bzw. «Master Distiller Tropenhaus Edition I» ist im Umfang von 284 Flaschen à 70cl verfügbar.

Tropische Entwicklung

Für diese Edition trug Distiller Ludwig Stranzky die Verantwortung. Er beschreibt den Whisky wie folgt: «Die Reifung ist im Malbec Colomé Rotweinfass erfolgt, was dem Whisky Aromen von dezentem Karamell, dunkler Schokolade sowie Eichennoten verliehen hat.». Der Whisky überzeugt durch seinen besonders voluminösen Körper.

«Es ist für uns eine Ehre, in unserem Tropengarten einen Whisky heranreifen zu sehen», schildert Nicolas Buchmann, CEO Tropenhaus Frutigen. Remo Kobluk, CEO Rugenbräu AG, freut sich ebenso: «Eine Master Distiller Edition ist für jede Brennerei ein Highlight. Dass wir hier eine Rarität aus Berner Oberländer Tropen anbieten können, toppt das Produkt nochmals.»

Für den Master Distiller der Rugen Distillery, Philip Zollner, steht die bisherige und weitere Entwicklung im Zentrum: «Der heute lancierte Whisky zeigt schön auf, welchen wertvollen Einfluss das tropische Klima mit der hohen Luftfeuchtigkeit und Temperatur auf die Reifung hat. Ein Whisky mit 3-4 Jahren weist eine Reifung eines 12-16-jährigen Whiskys auf. Nun sind wir gespannt, wie der Whisky sich in den verbleibenden zwei Fässern weiterentwickelt und freuen uns auf weitere Tropenhaus Editionen.»

«Master Distiller Edition IV» - komplex bis üppig

Die, wie alle Spirituosen der Rugen Distillery, komplett im Berner Oberland produzierte Master Distiller Edition IV wurde im Pot-Still-Verfahren gebrannt. Der Whisky wird in Fassstärke, unfiltriert, naturbelassen und unbehandelt angeboten.

Die Tropenhaus Edition weist eine Bernsteinfarbe mit leicht kupferroten Nuancen auf. In der Nase besticht er durch seinen vollen, weinfloralen harmonischen Duft, gepaart mit reifen dunklen Früchten, vollendet mit einem würzigen Bouquet. Im Gaumen folgt auf den üppigen, intensiven Auftakt ein mineralisches und langanhaltendes Spiel von Trockenheit und Süsse zugleich.

**Ihre Kontakte:**

Rugenbräu AG
Remo Kobluk
Geschäftsführer
Tel. 033 826 46 56
remo.kobluk@rugenbraeu.ch

Medienkontakt
Valérie Burnier
Valérie Burnier Communication GmbH
Tel. 033 530 01 20
valerie@valerieburnier.com

Bildlegende: Swiss Mountain Single Malt Whisky «Master Distiller Edition IV», Fässer im Tropengarten im Tropenhaus Frutigen.

Quelle: Rugenbräu AG

Weitere Informationen: www.rugenbraeu.ch

Anzahl Zeichen inkl. Lead & Leerzeichen (ohne Titel): 2989 / Anzahl Wörter: 429

Rugenbräu AG

Die Rugenbräu AG steht für eine über 155-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.

«Aktuell sind wir die einzige Whisky-Destillerie in Europa, 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.

Tropenhaus Frutigen – Die Oase im Berner Oberland

Das Tropenhaus Frutigen ist ein attraktives Ausflugsziel, das Erholung, Wissensvermittlung und Genuss auf transparente Art und Weise erlebbar macht. Erneuerbare Energie, Fischzucht, Kaviarproduktion und ein Tropengarten sind Themen, die in der Erlebniswelt des Tropenhauses vereint sind. Die schweizweit einzige Ausstellung über Stör- und Fischzucht sowie Kaviarproduktion bietet die Basis der interaktiven Integration der Besucher in Führungen und Rahmenprogramme. Tropische Pflanzen und Früchte gedeihen unter idealen Bedingungen im Tropengarten und laden zu einem haptischen und sensorischen Erlebnis ein. Einzigartig ist die Verwendung von tropenhauspezifischen Produkten, die Fischvielfalt in der Kombination mit regionalen Produkten im Restaurant Tropengarten. Der echte Schweizer Kaviar Oona liefert hier den möglichen ungezwungenen Lifestyle und Genuss.

Wagnerenstrasse 40
CH-3800 Interlaken
Tel. +41 33 826 46 46

Depot Schloss Reichenbach
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 31 911 01 11

office@rugenbraeu.ch
rugenbraeu.ch

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