



Master Distiller

Edition IX

«Armagnac»



BEZEICHNUNG	Swiss Mountain Single Malt Whisky «Master Distiller Edition 2026 - Armagnac»
REGION	Berner Oberland, Schweiz
PRODUZENT	Rugen Distillery, Interlaken
DESTILLATION	Pot still, diskontinuierlich im Dezember 2017
AUSGEREIFT	5 Jahre im Eichenfass anschliessend Finishing im Armagnac Fass.
ABFÜLLUNG	08/2026, 365 Flaschen, 70 cl
ALKOHOLGEHALT	alc. 55,2 % Vol.
BESONDERES	Fassstärke, unfiltriert, naturbelassen und unbehandelt

TASTING NOTES

AUSSEHEN	Tiefes, sattes Bernstein mit schimmernden kupfernen Reflexen und warmen, goldenen Lichtspielen.
KÖRPER	Lang anhaltend, wärmend und samtig.
NASE	Intensiv und vielschichtig. Reife Trockenfrüchte wie Pflaumen und Feigen prägen das Bouquet, begleitet von feinen Eichenanklängen, Honigsüsse und einer subtilen Muskatwürze. Eine elegante Tiefe verleiht dem Duft seine besondere Ausdruckskraft.
GAUMEN	Vollmundig und weich im Antritt. Saftige Rosinen und reife Pflaumen eröffnen den Gaumen, gefolgt von Toffee und gerösteten Mandeln. Das Armagnac-Finish bringt eine elegante Fruchttiefe sowie feine, gut eingebundene Tannine, die für Struktur und Balance sorgen. Nuancierte Gewürzaromen verleihen zusätzliche Komplexität und führen in einen langen, harmonischen Ausklang.