



Freimeister Kollektiv

Rye 094

Rüdiger Sasse

Typ	Rye
Herkunft / Region	Deutschland
Produzent / Abfüller	Freimeister Kollektiv
Ausbau / Reifung	Drei bis fünf Jahre, ausschließlich in Fässern aus amerikanischer Weißeiche
Sonstiges	Rüdiger Sasse, Schöppingen, Münsterland
Alkoholgehalt	48.2 %
Grösse	50cl
Artikelnummer	102-de-00829

Bemerkungen

Ursprünglich wurde Roggenwhiskey in den Vereinigten Staaten von deutschen Einwanderern gebrannt. Diesen kulturellen Einfluss veranschaulicht auch die über 300-jährige Geschichte der Brennerei Sasse. Mit seinem Rye 094 interpretiert Rüdiger Sasse diese Tradition, in dem er auf regionale Rohstoffe zurückgreift. Der Rohbrand entsteht in einer Kolonne, der Feinbrand in einer Kupferbrennblase. Das Destillat aus 75% Roggen und 25% Roggen-Röstmalz reift in medium getoastete Fässern aus amerikanischer Weisseiche.

Degustationsnotizen

Aus 75 % Roggen und 25 % Roggen-Röstmalz (Rösttemperatur 170-220 °C, EBC 800-1200), Hefe und Wasser. Das Ergebnis besticht durch den Geschmack von Vanille, Haselnuss, Orange, Kandis und Schokolade.