bio

Farthofer – Vom Feld in die Flasche
Whisky Single Malt 2018

Herkunft	Hausfeld Acker in Biberbach, Mostviertel
Boden	Lehm
Getreide	Bio Gerstenmalz
Ernte	2018
Spezifikation	vegan
Reifung	Charring im Rotweinfass und Finishing im im Mostellofass
Alkoholgehalt	43 % vol.
Herstellung	Wir beziehen das Gerstenmalz aus unserer eigenen 45 Hektar großen Landwirtschaft. Das Gerstenmalz wird in unserer Destillerie in Öhling gemaischt, vergoren, destilliert, gelagert und sechs Jahre lang in ehemaligem Mostellofässern gereift.
Verkostungsnotiz	Dunkles Mahagoni, strahlend und satt. Dezenter Kern. Sauber, intensiv und ausgeprägt. Ganz klare Kaffeenoten, auch Kakaobohnen. Insgesamt rund und harmonisch. Wunderbare Dörrobstaromatik, Pflaume, Rum, das ganze Programm. Am Gaumen ist die Schokolade wieder da, wird aber heller. Irgendwann kommt Nougat durch.
Allergene	Frei von Allergenen
Größen/ Gewicht	50 cl
EAN Code	9120046544229

destillerie farthofer
est 1867