



Whisky Nero Limited Edition 2017

Pflaume, Waldfrüchte und Orangenschale, reichhaltig und fruchtig

Erzeuger: Puni

Region: Trentino-Südtirol

Grundstoff(e): Gerste, Weizen, Roggen

Ausbau: Blauburgunderfässer aus Südtirol

Alkohol: 46.0 % vol

Wann, wie wo: Am besten pur oder on the rocks

0.70 l – Bestellnummer 83417

Puni Trentino-Südtirol

Im Vinschgau in Südtirol, etwas außerhalb der Stadtmauern von Glurns, steht die erste und einzige Whiskeydestillerie Italiens: die PUNI Destillerie. Sie trägt den rätischen Namen des Flusses Puni, der in den italienischen Alpen auf 3.391 Metern entspringt und an der Destillerie vorbei durch den Vinschgau fließt. Der Getreideanbau hat hier lange Tradition. Schon im Mittelalter war das Tal als Kornkammer Tirols bekannt. Vor allem die einheimischen Roggensorten bestechen durch hervorragende Qualität. Daher verwendet die PUNI Destillerie ausschließlich regional angebautes Getreide, welches dem Destillat seinen einzigartigen Charakter verleiht. Die Gerste bildet die malzig-würzige Basis, der Weizen bringt milde Süße und der Roggen gibt dem Destillat Körper und Tiefe. Das Wasser stammt

aus den nahegelegenen Waldquellen und ist besonders rein. Destilliert wird mit traditionellen Brennblasen, die eigens in Schottland in aufwendiger Handarbeit gefertigt wurden. Sie sind ausschlaggebend für den milden, fruchtigen Geschmack. Die Lagerung der Fässer und das vorherrschende Klima, heiße Sommer, kalte Winter und der Vinschger Wind, der für trockene Luft sorgt, beeinflussen in einem hohen Maß die Qualität und den Geschmack des Whiskys. Mit den oberirdischen Lagerhäusern nutzt Puni diese klimatischen Bedingungen und lässt die Reifung des jungen Whiskys auf natürliche Art und Weise unterstützen. Beste Voraussetzungen also, um in den "Highlands Italiens" einen neuen Whisky der Extraklasse herzustellen.