



## **Der SLYRS Bavarian Cream Liqueur – Die zarte Whisky Verführung**

*Schliersee, im Oktober 2016* – SLYRS zeigt den „Classic SLYRS“ in diesem Herbst von seiner Schokoladenseite! Mit dem neuen SLYRS Bavarian Cream Liqueur haben die Whisky-Pioniere aus Oberbayern eine zarte Whisky Verführung auf Basis des dreijährigen SLYRS Single Malt kreiert.

Mit einer Vielfalt an feinsten Whiskys erobert SLYRS bereits seit 1999 die Herzen von Kennern und Genießern. Nun haben die Destillateure um Master Destiller Hans Kemenater das erlesene Sortiment um eine neue Besonderheit erweitert. Der SLYRS Bavarian Cream Liqueur besticht durch seinen karamellbraunen Ton, schokoladene Noten und eine cremig-leichten Textur. Grundlage für diese außergewöhnliche Kreation ist der traditionell hergestellte 3-jährige SLYRS Single Malt Whisky. Dieser Classic SLYRS wird aus Braugerste aus dem Norden Bayerns destilliert und anschließend in Fässern aus amerikanischer Weißeiche gereift. Nach der Reifung im oberbayerischen Bergklima erfolgt das Verfeinern des Whiskys mit zarter Schweizer Schokolade und frischem Rahm aus den bayerischen Voralpen.

So entsteht ein cremig-leichter Liqueur mit 17% Vol. Alkohol als ausgewogene Komposition aus schokoladigen sowie schönen Whisky-Noten. Der würzige Geschmack des Whiskys vereint sich mit seinen milden Holz- und den fruchtbetonten Aromen harmonisch mit Schokolade und Rahm zu einem perfekten Zusammenspiel, das beinahe an ein Sahnebonbon erinnert. Das „Bayerische Gold“ verzaubert Liqueur-Liebhaber mit seinem vollmundigen Geschmack und sehr breitem Mundgefühl sowie durch seinen langen cremigen, angenehm schokoladenen Nachklang.

Der SLYRS Bavarian Cream Liqueur ist eine Gaumenfreude für jede Jahreszeit: Pur, auf Eis, oder in einer ausgefallenen Cocktail- sowie Smoothie-Kreation an warmen Sommertagen, im Kaffee oder in heißer Schokolade an kalten Winterabenden genossen – der exquisite Sahnliqueur lässt sich hervorragend zu jedem Anlass kombinieren.

Die neue Kreation ergänzt das SLYRS Liqueur-Sortiment um ein weiteres herausragendes Geschmackserlebnis.

Über SLYRS:

Als Whisky Pionier aus Oberbayern setzt SLYRS seit 1999 Maßstäbe in Sachen Whisky Kompetenz. Auf traditionelle Art hergestellt und in neuen Fässern aus amerikanischer Weißeiche zu höchster Qualität gereift, begeistert der Klassiker SLYRS Single Malt Whisky mit seinem unvergleichlich milden, angenehm malzigen Charakter und seinen fruchtbetonten Aromen Whiskyliebhaber weit über die deutschen Grenzen hinaus. In der eigens errichteten, ersten oberbayerischen Whisky-Destillerie in Neuhaus am Schliersee erfolgt seit 2007 der gesamte Herstellungsprozess – auch die Whisky-Maische wird im eigenen Haus produziert.

Bei ihren Editionen setzt das Team der SLYRS Destillerie nachhaltig auf authentische Erzeugung: die besten Portweinkellereien des Duoro Tals oder die führende Bodega aus Jerez liefern bis zu 50 Jahre alte, wertvolle Fässer, in denen die limitierten SLYRS Whiskyeditionen heranreifen.

Das exklusive Sortiment umfasst neben dem 3-jährigen Single Malt Whisky (43% Vol.) auch den SLYRS Whisky Liqueur (30% Vol.), den SLYRS Alpine Herbs Liqueur, den SLYRS Fifty One und die beliebten Fass-Finishings des SLYRS Whiskys. Das Finishing im Pedro Ximénez Fass wurde 2014 bei den World Whiskies Awards als „Best European Single Malt Whisky“ und bei der 2015 San Francisco World of Spirits Competition mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Daneben gewann der 2011er SLYRS Jahrgangs-Whisky bei den World Whiskies Awards 2015 als „Best European Single Malt 12 years and under“ und die SLYRS Fasstärke als „Bester deutscher Single Malt Whisky 2016“. Die begehrten SLYRS-Abfüllungen werden aufgrund der großen Nachfrage nur in limitierter Stückzahl verkauft.

Nachdem im Mai 2015 der erste 12-jährige SLYRS streng limitiert in den Verkauf ging, überzeugt auch die vor Kurzem gelaunchte und bereits ausverkaufte zweite Edition mit ihrem außergewöhnlichen Charakter und ihrer intensiv-würzigen Note.

Weitere Informationen unter: [www.slyrs.de](http://www.slyrs.de)

PRESSEKONTAKT  
**ROCCHI PR** | Maximilianstr. 18 | 80539 München, Germany  
[lantenhammer@rocchi-pr.com](mailto:lantenhammer@rocchi-pr.com) | Tel +49 89 2323988-30