



**Neu zur ProWein:
LANTENHAMMER meets SLYRS: Edelbrände gefinisht im SLYRS Whisky-Fass**

Wenn die kostbaren Edelbrände von LANTENHAMMER auf den unvergleichlichen SLYRS Whisky treffen, verspricht das ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Erstmals nutzt die Traditionsbrennerei LANTENHAMMER daher ihre Synergien mit der ersten oberbayerischen Whisky-Destillerie SLYRS und wagt ein neues, außergewöhnliches Experiment: Edelbrände gefinisht im gebrauchten SLYRS Single Malt Whisky-Fass.

Mit dieser Idee öffnet das junge, kreative Team um Destillateurmeister Tobias Maier ein neues Kapitel der Erfolgsgeschichte von LANTENHAMMER und begeistert ab März 2014, pünktlich zur internationalen Fachmesse ProWein, Kenner hochwertiger, ausgefallener Brände und Whisky Liebhaber.

Das Einzigartige an der Kombination der beiden Top-Marken ist die Lagerung der Edelbrände in einem gebrauchten SLYRS Single Malt Whisky-Fass aus amerikanischer Weißeiche. Somit werden neue Geschmacksrichtungen kreiert, die es bisher in dieser Form noch nicht gab. „Die größte Herausforderung an unseren fassgelagerten Bränden ist, dass man die filigranen Obstaromen nicht mit den harten Whiskyaromen übertüncht, sondern ein gelungenes Zusammenspiel beider Parteien findet und man dennoch die jeweilige Frucht herausschmeckt,“ betont Destillateurmeister Tobias Maier.

Nach einer intensiven Entwicklungsphase haben sich die vier Edelbrand-Sorten Haselnuss, Schlehe, Zwetschge und die beliebte Williams Birne als besonders geeignet für das Fass-Finishing herauskristallisiert. Aus dem edlen Quartett bilden Williams und Zwetschge die fruchtigen Varianten, während Haselnuss und Schlehe mit ihrem kräftigeren, ausgefallenen Aroma überzeugen.

Der fassgelagerte Williamsbirnenbrand schmeckt fruchtig fein, mit leicht süßem Abgang und einem angenehmen Nachhall von Holzaromen und Whiskytönen in Vanille und Karamell. Die Zwetschge hingegen besticht durch ihren weichen, eleganten Fruchtanteil mit feinherben Whiskytönen.

Der fassgefinishte Haselnussbrand ist im Abgang nussig, schokoladig mit zarten karamell-vanilligen Röstaromen, während sich die Schlehe durch ihr typisch herbes Aroma mit intensiven Mandel- und Marzipantönen, gepaart mit einem Hauch von Vanille und Röstaromen auszeichnet.

Die fassgelagerten Edelbrände werden Ende März erstmals auf der internationalen Fachmesse ProWein in Düsseldorf präsentiert und erscheinen in einer exklusiven, limitierten Auflage von 2.000 Stück je Sorte. Sie eignen sich hervorragend für den puren Genuss.

Weitere Informationen unter: www.lantenhammer.de

PRESSEKONTAKT

ROCCHI PR | Maximilianstr. 18 | 80539 München, Germany
lantenhammer@rocchi-pr.com | Tel +49 89 2323988-30