

Lahnstein, im August 2018

PRESSEMITTEILUNG: DRITTE EDITION SINGLE MALT WHISKY CERIDWEN

Es ist kurz vor 21 Uhr am Abend des 9. August 2018. Die Gäste des 69. Lahnsteiner Bierseminars sitzen gespannt im Schlander der Lahnsteiner Brauerei und warten auf den Schluß- und Höhepunkt des Abends. Sie alle wissen, dass nun etwas Besonderes folgt wie die Premiere eines neuen Craftbieres oder ein „Eisbock live“. Der Schleier fällt – zum Vorschein kommt die neue Edition 2018 des Single Malt Whisky Ceridwen.



Probe der Ceridwen Single Malt Whisky Edition 2018 (links) – Donka und Dr. Markus Fohr (rechts)

Der Legende nach stellten die Kelten den ersten Whisky her. Bei eben diesen Kelten war Ceridwen die Göttin der Gerste, des Todes und der Inspiration. Um letztere zu erlangen braute sie in ihrem Kessel einen Zaubertrank. Anhand der wahrscheinlichen Zutaten – unter anderem Gerste, Alraune und Tollkorn – handelte es sich dabei um ein psychoaktives Bier, das ekstatische Rauschzustände hervorrief. Das römische Gegenstück zu Ceridwen ist Ceres – auch sie Göttin des Getreides und Namensgeberin der „cerevisia“, des römischen Wortes für Bier. Und so verbinden sich keltische und römische Traditionen, um in Lahnstein eine neue Tradition als Single-Malt-Whisky einzuläuten. Passend zu den zahlreichen Traditionen, die sich in Ceridwen vereinen, zielt der über 600 Jahre alte Brauerturm als dezente Silhouette im Hintergrund das Etikett.

Seinen Anfang nahm die dritte Edition Ceridwen im März 2013. Der Lahnsteiner Braumeister Henrik Rohmann setzte einen Sud aus Brauwasser und 100 % hellem Gerstenmalz, genau wie es sonst für die Lahnsteiner Bierspezialitäten zum Einsatz kommt, an. Vor der Hopfengabe zweigte er Vorderwürze ab, die anschließend in der Birkenhof Brennerei in Nisterthal im Westerwald mit einer speziellen obergärigen Whisky Hefe zur Gärung kam. Am 17. Mai 2013 erfolgte die Einlagerung ins Bourbonfass, die Abfüllung am 1. Juni 2018. Nun darf sich dieser edle Stoff mit 43 % Vol.-Alk. „Single Malt Whisky“ nennen und den Namen „Ceridwen“ tragen. 560 nummerierte Flaschen á 500 ml umfasst diese dritte Charge.

D:\Eigene Dateien\Strategie\Delikatessen\Single-Malt-Whisky\Presse Whisky 2018.doc

Ceridwen ist vor Ort in Lahnstein oder online unter www.lahnsteiner-delikatessen.de erhältlich. Dort sind auch Reservierungen für die kommenden Chargen möglich. Wann diese kommen und wie viele Jahre sie gereift sind entscheiden die Brauer in Lahnstein und die Brenner in Nistertal nach Bedarf.



Flasche 273 der Ceridwen Single Malt Whisky Edition 2018

Doch nun erfreuen wir uns erst einmal der aktuellen Edition. Steffi Klöckner, Inhaberin der Birkenhof Brennerei, verkostete diesen wie sie selbst sagte „besonderen Schatz aus Lahnstein“ fachmännisch:

Schnuppert man ins Whiskyglas hinein so kann man sich gar nicht entscheiden was man zuerst riechen soll. Ein ganzes Bündel an Eindrücken fliegt der Nase entgegen: Feine Florale Noten - leicht süßlich wirkend und erinnernd an einen Fruchtdrops, Komponenten von getrockneten Kräutern, reifere Noten von gelben Früchten, unterschwellige Vanille vom Holz. Dabei gehen die eleganten grün-kräutrigen Töne einen sehr spannenden Reigen mit den süßlich-fruchtigen und vanillig-holzigen Nuancen ein. Der Alkohol erscheint trotz seiner 43 Vol.-% sehr gut eingebunden und nicht vordringlich präsent.

Der Erste Schluck offenbart: Auch im Mund ist die Vielschichtigkeit aus dem Bouquet vorhanden. Breit kommt Ceridwen daher, verschwimmend speichelfördernd im Mund, was bereits auf eine gewisse Reife hinweist. Der Alkohol ist im Mund präsent jedoch angenehm feurig! Dieser fünfjährige Single-Malt gibt sich verspielt, fruchtig, vanillig, holzig – und sehr gut ausbalanciert.

Doch das war's noch lange nicht! Im Nachgang finden wir malzige, röstige und einen Hauch von Kaffeenoten als neue Komponenten. Ein ausgewogener Whisky, der bereits ein gutes Reifepotential zeigt, der Freude auf den nächsten Schluck macht, da es auf Grund seiner Komplexität so viele spannende Facetten zu erleben und entdecken gibt, der Abwechslung in den Mund und in die Nase bringt. Toll!

3.987 Zeichen (mit Leerzeichen)

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten. Pressekontakt:

Dr. Markus Fohr

Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Sandgasse 1, 56112 Lahnstein

Tel. 02621-917431 / Mobil 0171-7841954

email: fohr@lahnsteiner-brauerei.de

<http://www.lahnsteiner-brauerei.de> / <http://www.lahnsteiner-delikatessen.de>

D:\Eigene Dateien\Strategie\Delikatessen\Single-Malt-Whisky\Presse Whisky 2018.doc