

BRAUEREI AARE BIER BARGEN

Whiskybaby aus dem Seeland

Die Brauerei Aare Bier hat vor fünf Jahren ihren Betrieb aufgenommen und sehr früh schon mit der Whiskyproduktion begonnen. Gebrannt wird die im Sudhaus produzierte Maische bei Oliver Matter. Danach lagert der Brand bis zur Abfüllung im Keller der Brauerei.

Die Eidgenössische Lebensmittelverordnung definiert einen Whisky als Getreidebrand, der mindestens während dreier Jahre in Fässern gelagert wurde, deren Fassungsvermögen 700 Liter nicht übersteigt.

In Schottland, dem Ursprungsland des Single Malt, werden vorwiegend gebrauchte Sherry- und Portweinfässer verwendet. Die Brauerei Aare Bier arbeitet für den Classic Whisky mit neuen Fässern aus Schweizer Eiche, Premium- und Superior-Abfüllungen werden in einem gebrauchten Amarone-Barrique ausgebaut. Einen runden, vollmundigen Amarone mit leichter Restsüsse nahmen sich die Väter des neuesten Schweizer Whiskys wohl auch zum Vorbild. Da die lieblichen Amarone-Weine zurzeit sehr gefragt sind, könnte auch der Old River Whisky Erfolg haben und neue Konsumentenschichten ansprechen. Gut gemacht, sauber, gehaltvoll und angenehm zu trinken sind die drei Aare-Whiskys allemal. rz



Old River Whisky:
gut gemacht, sauber, gehaltvoll
und angenehm zu trinken.