

Whiskyprovning 13 mars 2019.

Provningsledare var Ulrik Nordin, Ambassadör för Braunstein Destillery, Köge, Danmark.

Braunstein- Micro Brew and Destilley grundades 2005 av bröderna Michel och Claus Poulsen. Destilleriet producerar c:a 70.000 l whisky per år. Exportmarknader är USA och Asien. Braunsteins produkter finns ännu ej i Systembolaget sortiment. Är på gång före sommaren.

Braunstein har en intressant märkning av sina produkter. År och nr 1 eller 2. År är det år whiskyn är buteljerad. Nr 1 är ej rökig whisky signerad av Michel och nr 2 är en rökig whisky signerad Claus. Exempel 16:1 orökig whisky nr 1 och buteljerad 2016. Alkoholstyrka 46% därmed ingen kylfiltrering. Lagringen på sherryfat gör på blöta sherryfat vilket innebär att det är äkta sherryfat köpta från Spanien.

Kornet kommer från Köge men mältas i Port Ellen, Islay.

Ulrik genomförde en mycket proffsig och lättsam provning med bland annat några norrlanshistorier. Sällskapets medlemmar fick verkligen upp ögonen för dansk whisky – Braunstein.

Ett stort tack riktades till Ulrik för en mycket väl genomförd provning.

sort	16:1	17:1	18:1	18:2	15:2	16:2
ålder	6 – 8 år	6 – 8 år	6 – 8 år	6 – 8 år	6 – 8 år	6 – 8 år
alkoholstyrka	46%	46%	46%	46%	46%	46%
Förlagring c:a 4 år	Bourbon	Blöta Oloroso fat	Blöta PX Sherry fat	Jack Daniels fat	Jack Daniels fat	Jack Daniels fat
Slutlagring på små 30 l fat	Bourbon	Bourbon	Bourbon	Makers Mark fat	Calvados fat	Rom fat efter 22års lagring.
Rökighet ppm				60 ppm	60 ppm	60 ppm