



## **Pōkeno New Zealand Single Malt Exploration Series No. 2: Winter Malt 48% / 70cl**

Der Winter Malt ist von einer einzigartigen Auswahl verschiedener neuseeländischer Malzarten inspiriert – der Whisky wurde in erstklassigen First Fill ex-Bourbon Fässern ausgebaut:

1. Manuka Smoked Malt: der Manuka-Baum ist in Neuseeland beheimatet und wird für das Räuchern des Malzes verwendet. Es bringt eine sanfte, süsse Rauchnote hervor.
2. Chocolate Roasted Malt: dieses Malz wird speziell geröstet und hat herrliche Kaffee- und Schokoladearomen.
3. Toffee Malt: dieses einzigartige Malz wird bei sehr niedrigen Temperaturen geröstet und anschliessend karamellisiert. Es bringt Honig- und Toffee-Aromen.
4. Laureate Distillers Malt: dies ist ein sehr süsses und blumiges Malz.



**Nase:** Holzgeräucherter Honig, dunkle Schokolade, klebriges Karamell, cremige Vanille und weiches Toffee.

**Gaumen:** Geschmolzene dunkle Schokolade, ein Hauch von Fudge-Riegeln, Litschi und leicht erdig.

**Abgang:** Lang mit mehr dunklen Schokoladennoten, einem Hauch von tropischen Früchten und zart rauchig.

Die Brennerei legt grossen Wert auf das neuseeländische Terroir, die Kultur und die Natur von Aotearoa, wie Neuseeland in der Maori-Sprache heisst. Das Wasser für den Pokeno Whisky stammt aus einer Quelle der Bombay Hills in den vulkanischen Hügeln rund um die Brennerei. Auch die Gerste wird in Zusammenarbeit mit familiengeführten Farmen aus der Region bezogen. Der Pokeno Whisky ist somit ein durch und durch lokales Produkt und jeder Herstellungsschritt findet vor Ort statt.

Der Inhaber der Brennerei Pokeno stammt aus England und kann auf eine langjährige Erfahrung in der Whiskybranche zurückblicken. Matt Johns gründete 2017 zusammen mit seiner Frau Celine die Destillerie in Neuseeland, 2019 startete die Produktion. Heute ist Pokeno Neuseelands grösste Single Malt Brennerei.