

FINISHING - abwechslungsreicher Geschmack

WAS BEDEUTET FINISHING?

FINISHING - abwechslungsreicher Geschmack

Anders als beim Wein, bei dem die einzelnen Jahrgänge der gleichen Rebsorte des gleichen Winzers vom Geschmack her deutlich variieren können, haben Standardabfüllungen bei fassgelagerten Spirituosen (Whisky, Rum, Cognac, Tequila,...) immer den „gleichen“, markeneigenen Geschmack.

Dies liegt aber nicht etwa daran, dass die zur Lagerung verwendeten Fässer stets den gleichen Geschmack abgeben, sondern hat damit zu tun, dass vor der Abfüllung die gelagerten Destillate aus einigen hundert Fässern miteinander vermischt werden um dem Konsumenten den markentypischen Geschmack zu gewährleisten.

WAS BEDEUTET FINISHING?

- EINE ERKLÄRUNG AM BEISPIEL WHISKY

Das Finishing bzw. die Veredelung von Whisky ist ein relativ modernes Phänomen, bei dem eine Destillerie nach einer gewissen Lagerzeit ihren Whisky von einer Fassart in eine andere umfüllt. Diese „sekundäre Reifung“ erhöht die Komplexität des Whiskys je nach Art des verwendeten Fasses. Die am häufigsten verwendete Art sind Sherryfässer, die typischerweise reichhaltige Noten von getrockneten Früchten und Gewürzen wie Zimt und Muskatnuss enthalten. Dies stellt einen geschmacklichen Kontrast zu den Vanille- und Toffeenoten von Ex-Bourbon-Fässern dar.

Trotzdem können und werden auch alle anderen Arten von Fässern verwendet um Whisky zu veredeln, einschließlich ehemaligen Rotwein, Portwein, Cognac, Rum und auch Tequila Fässern.

Brennereien auf der ganzen Welt veredeln ihre Whiskys in alternativen Fässern, aber das Phänomen zog erst ab den 1980er Jahren die Aufmerksamkeit auf sich, als Hersteller wie Balvenie begannen, ihren in Bourbonfässern gereiften Whiskys eine zweite Reifung in Ex-Sherry-Fässern zu geben.

Scotch Whisky muss vom Gesetz her mindestens drei Jahre in Eichenfässern gereift sein. Da (längere) Lagerzeit auch „totes Kapital“ bedeutet, füllen Hersteller auch jüngere Destillate bereits in Flaschen ab, die man als Standard Whisky (bzw. zum Teil auch NAS „No-Age-Statement“) Whiskys in den Regalen findet.

Jedoch wird häufig aber auch länger gereift. Finishing ist eine Erweiterung des Reifungsprozesses. Dazu wird der Whisky anschließend in leere Fässer gefüllt, in denen zuvor andere Spirituosen (Rum, Cognac, Tequila,...) oder versetzte Weine (Sherry, Port, Madeira,...) lagerten und reiften. Das zur Veredelung verwendete Fass muss vor seiner Verwendung von jeglicher Flüssigkeit befreit worden sein. Jede geschmackliche Veränderung des nun eingefüllten Destillats resultiert daher aus seiner Wechselwirkung mit dem Holz des Fasses bzw. der in den Dauben verbliebenen Aromen-

Im Wesentlichen ist das Finishing eines Whiskys eine Gelegenheit, mit Aromen zu spielen und einem soliden Produkt neue aromatische Elemente hinzuzufügen.

Derzeit ist dieser Prozess schwer zu messen.

Ihre Geschmacksknospen sind daher das beste Barometer dafür.

ADD A UNIQUE FINISHING TO YOUR SPIRITS

ABOUT SOAK STAVES

Wussten Sie, dass bei fassgelagerten Spirituosen 60-70 % des Geschmacks und der Aromen bei der Lagerung im Holzfass entstehen?

OAK

Die Eiche spielt dabei eine maßgebliche Rolle, da die für die Lagerung von Whisky, Cognac, Rum und Co. verwendeten Fässer fast ausschließlich aus Eichenholz gefertigt sind.

SOAK

Dabei gibt das Holz des Fasses nicht nur Geschmack ab, sondern saugt - ähnlich einem Schwamm - etwas von der darin gelagerten Spirituose auf (englisch - soak up).

STAVES - die Fassdauben

32 dieser Dauben bilden ein klassisches American Standard Barrel (ASB) mit einem Volumen von knapp 200 Litern. Nachdem dieses - zum Beispiel vormals mit Rum befüllte - Fass entleert wurde, bleiben etwa 7 Liter der Spirituose und damit jede Menge Aromen in den Fassdauben zurück.

Wenn man nun beispielsweise einen Whisky in eben dieses Fass füllt, spricht man von einem „Finishing im Rumfass“ bzw. einem „Rum Finishing“.



Find us on Instagram:
SOAKSTAVES

Weitere Informationen und Antworten auf häufig gestellte Fragen finden Sie auf der Homepage: WWW.SOAKSTAVES.COM

1. Fill



with a spirit of your choice

Füllen Sie die Spirituose (Whisky, Cognac, Rum, Tequila,...), die Sie veredeln möchten in die Flasche.

Sie können aus einer Standard Flasche mit 700 ml Inhalt mit der Soak Staves Box 3 verschiedene Finishings kreieren (200 ml Peated, 200 ml Rum, und 200 ml Sherry Finishing) und Ihnen bleiben noch 100 ml der ursprünglichen Spirituose zum Vergleich.

2. Wait



at least two weeks

Der Faktor Zeit ist bei der Lagerung von fassgereiften Spirituosen ein entscheidender.

Da etwa 60-70 % des späteren Aromas durch die Fasslagerung entstehen, gibt es - abhängig vom Land - Gesetze, wonach eine Mindestlagerzeit von 2 oder 3 Jahren vorgeschrieben ist.

Für Ihr perfektes Finishing mit den Soak Staves müssen Sie sich nicht ganz so lange gedulden. Aber wir empfehlen mindestens 2 Wochen zu warten, um dem Soak Stave die nötige Zeit zu geben, sein Aroma entfalten zu können.

3. Enjoy



and taste the difference

Sie werden erstaunt sein, wie sich die vor zwei Wochen eingefüllte Spirituose verändert hat. Nicht nur hinsichtlich der Farbe, sondern vielmehr was das Aroma betrifft.

Je nach verwendetem Soak Stave werden Sie zusätzliche Aromen von frischen Früchten, Vanille, Holz bzw. Eiche, Rosinen, Blumen, Rauch, Kakao und Schokolade, Pflaumen, Honig und vielem mehr in Ihrer Spirituose entdecken.

Aber die Soak Staves Box bietet Ihnen auch die Möglichkeit, 3 verschiedenen Spirituosen ein individuelles und einzigartiges Finishing zu verleihen.

Es ist ganz normal, dass nach dem Befüllen der Soak Stave vorerst noch oben in der Flasche schwimmt, bevor er nach ein paar Tagen auf den Flaschenboden sinkt.

Wir empfehlen die Flasche mit dem Soak Stave während dieser 2 Wochen ab und zu kurz zu schütteln. Natürlich kann man gerne in diesen beiden Wochen den Inhalt der Flasche schon einmal einem „nosing“ unterziehen.

Neben der Größe eines Fasses spielen bei der Fasslagerung auch der Luftdruck, die Temperatur, sowie der Alkoholgehalt eine wesentliche Rolle.

Daher könnte es sein, dass Sie Ihrem Finishing etwas länger Zeit geben sollten.

Sollte das Aroma für Ihren Geschmack zu intensiv geworden sein, empfehlen wir, das Destillat mit dem Finishing etwas mit der ursprünglich verwendeten Spirituose zu vermischen.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie uns ein kurzes Feedback zu dem Ergebnis Ihrer Kombination aus der verwendeten Spirituose und dem Soak Stave als Foto auf unsere Instagram Seite posten würden und danken Ihnen dafür schon im Voraus.

Cheers - auf Ihr Wohl

STAVE & MATCH

FINDEN SIE DEN PASSENDEN SOAK STAVE FÜR IHRE SPIRITUOSE

YOUR SPIRITS

PEATED finishing

Die PEATED Soak Staves verleihen der Spirituose neben zusätzlichem Eichenaroma und Noten von Vanille auch noch einen leichten Rauchgeschmack und sorgen für ein torfiges Finishing.

Empfohlen für Standard Abfüllungen folgender Spirituosen:

Blended Scotch Whiskys
z.B. Johnnie Walker, Chivas, Ballantine´s, Cutty Sark, Dewar´s, Dimple, The Famous Grouse, Grant´s, J&B, VAT 69, uvm.

Single Malt Scotch Whiskys
z.B. Glenfiddich, Balblair, Auchentochan, Cardhu, Cragganmore, Craigellachie, Glen Grant, Glen Moray, The Glenlivet, Singleton of Dufftown, Speyburn, uvm.

(Blended) Irish Whiskeys
z.B. Jameson, Tullamore DEW, Redbreast, Kilbeggan, Powers, Ro & Co, Paddy, uvm.

RUM
z.B. Havana Club, Ron Zacapa, Malecon, Malteco, Diplomatico bzw. Botucal, Appleton Estate, Santa Teresa, Mount Gay, Pampero, uvm.

COGNAC und Brandy
z.B. Martell, Hennessy, Remy Martin, Courvoisier, Camus, Vecchia Romagna, uvm.

YOUR FINISHING

RUM finishing

Die RUM Soak Staves verleihen der Spirituose neben zusätzlichem Eichen- und Röstaromen, Vanillenoten und auch noch einen blumig, fruchtigen Rum Geschmack und sorgen für ein liebliches Finishing.

Empfohlen für Standard Abfüllungen folgender Spirituosen:

Blended Scotch Whiskys
z.B. Johnnie Walker, Chivas, Ballantine´s, Cutty Sark, Dewar´s, Dimple, The Famous Grouse, Grant´s, J&B, VAT 69, uvm.

Single Malt Scotch Whiskys
Wir empfehlen besonders Whiskys mit Rauch- bzw. Torfaroma, da die Eiche und der Rum einen schönen Kontrast bilden.
z.B. Laphroaig, Lagavulin, Ardbeg, Talisker, AnCnoc Peatheart, Bowmore, Highland Park, Bruichladdich, Bunnahabhain. Aber auch bestens geeignet für z.B. Glenfiddich, Balblair, The Balvenie, Auchentochan, Cardhu, Cragganmore, Craigellachie, Glen Grant, Glen Moray, The Glenlivet, Singleton of Dufftown, Speyburn, uvm.

(Blended) Irish Whiskeys
z.B. Jameson, Tullamore DEW, Redbreast, Kilbeggan, Powers, Ro & Co, Paddy, uvm.

COGNAC und Brandy
z.B. Martell, Hennessy, Remy Martin, Courvoisier, Camus, Vecchia Romagna, uvm.

YOUR TASTE

SHERRY finishing

Die SHERRY Soak Staves sorgen dafür, dass die Spirituose neben zusätzlichen Eichenaromen und Noten von Vanille auch noch einen leichten Rauchgeschmack aufweist und sorgen für ein torfiges Finishing.

Empfohlen für Standard Abfüllungen folgender Spirituosen:

Blended Scotch Whiskys
z.B. Johnnie Walker, Chivas, Ballantine´s, Cutty Sark, Dewar´s, Dimple, The Famous Grouse, Grant´s, J&B, VAT 69, uvm.

Single Malt Scotch Whiskys
z.B. Glenfiddich, Balblair, Auchentochan, Cardhu, Cragganmore, Craigellachie, Glen Grant, Glen Moray, The Glenlivet, Singleton of Dufftown, Speyburn, uvm.
Wir empfehlen auch Whiskys mit Rauch- bzw. Torfaroma, da die Eiche und der Sherry einen schönen Kontrast dazu bilden.
z.B. Laphroaig, Lagavulin, Ardbeg, Talisker, AnCnoc Peatheart, Bowmore, Highland Park, Bruichladdich, Bunnahabhain.

(Blended) Irish Whiskeys
z.B. Jameson, Tullamore DEW, Redbreast, Kilbeggan, Powers, Ro & Co, Paddy, uvm.

RUM
z.B. Havana Club, Ron Zacapa, Malecon, Malteco, Diplomatico bzw. Botucal, Appleton Estate, Santa Teresa, Mount Gay, Pampero, uvm.

COGNAC und Brandy
z.B. Martell, Hennessy, Remy Martin, Courvoisier, Camus, Vecchia Romagna, uvm.

Ihrer Kreativität sind jedoch keine Grenzen gesetzt.

Sie können die Soak Staves auch für Tequila, Grappa, etc. verwenden oder sogar einem Vodka oder Gin damit ein besonderes Aroma verleihen.