

Eifel Whiskey



EIFEL WHISKY e. K.

Inhaber: Stephan Mohr

Postanschrift / Postal Address: Brunnenstr. 64 - D-56075 Koblenz

Lager / Bonded Warehouse: Friedrich-Mohr-Strasse 13-15 - D-56070 Koblenz - Gewerbegebiet Lützel

Website: www.eifelwhisky.com eMail: info@eifelwhisky.com

Webshop: www.eifelwhisky.de

UStr. ID.Nr. / Euro Vat. DE 148742533

Verbr.Str.Nr. / Excise No. DE 00001695495 (Wein/Wine etc.)

Steuerlager Nr. / Warehouse Excise ID No. DE 00001728830

Steuerlagerinhaber Nr. / Authorised Warehousekeeper Excise ID DE 00001728849

"Vom "Preussischen Sibirien zum Herz Europas"

Als Teil des Rheinischen Schiefergebirges, ist die linksrheinische Eifel ein bis zu 746,9 Meter hohes, grenzüberschreitendes Mittelgebirge in Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen, sowie zudem im Osten in Belgien und Luxemburg mit einer Größe von über 5300 km².

Die Eifel wird begrenzt vom den 2 großen deutschen "Weinflüssen" MOSEL im Süden und RHEIN im Osten. Westwärts geht sie in Belgien und Luxemburg in die geologisch verwandten ARDENNEN über. Sie ist umgeben von historischen Städten, die teilweise von den Römern vor 2000 Jahre gegründet wurden: AACHEN, KÖLN, BONN, KOBLENZ und TRIER, sowie dem angrenzenden LUXEMBURG.

Die über 400 Millionen Jahre alte Eifel ist eines der wenigen vulkanisch aktiven Gebiete Deutschlands, wovon zahlreiche Kohlensäure-Austritte zeugen, beispielsweise im Laacher See (mit der über 850 Jahre alten Benediktiner Abtei MARIA LAACH). Die letzten Ausbrüche, bei denen die jüngsten Maare entstanden, liegen rund 11.000 Jahre zurück.

Neben der weltberühmten Rennstrecke NÜRBURGRING befindet sich auch die besterhaltene mittelalterliche Burg Deutschlands die BURG ELTZ in der Region.

Nachdem die Eifel von 1794 -1815 sich unter französischer Herrschaft befand, kam sie nach der Niederlage Napoleons zu PREUSSEN wo sie wegen ihrer Abgelegenheit, dem rauen Klima und der Armut der Menschen den Namen PREUSSISCH SIBIRIEN erhielt

Heute befindet sie sich im Herzen eines zusammenwachsenden Europas mit Besuchern aus Deutschland, den benachbarten Niederlanden und Belgien, die den rauen Charme von Landschaft und Natur schätzen.



Der Hintergrund der aktuellen Situation



Destillation hat eine lange Tradition in der Region: besonders Getreide, aber auch Früchte und Trauben an den Weinflüssen bildeten die Grundlage für Brände die hauptsächlich unter dem seit 1887 existierenden "Abfindungsbrennrecht" erzeugt werden.

Der Brenner entschied, ob der nominell entstehende Branntwein an die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein abgeliefert oder versteuert werden sollte. Die Ablieferung von Alkohol wurde subventioniert und stellte somit eine nicht EU konforme Subvention dar!

Nach wiederholten Verlängerungen und Übergangsregelungen ist das Monopolgesetz mit Wirkung zum 31. Dezember 2017 endgültig außer Kraft gesetzt. Die staatlichen Beihilfen für die Kartoffel- und Getreidebrennereien sind bereits Ende 2013 ausgelaufen. Für rund 20 000 Klein- und Obstbrennereien endete somit das Branntweinmonopol am 31.12.2017.

Die Idee des doppelten Nutzens für landwirtschaftliche Abfindungsbrennereien mit Alkoholkontingent ist somit Geschichte: "Getreide anbauen - Getreide brennen - Schlempe als Viehfutter - Alkohol ans Staatsmonopol". Das "GETREIDE - BRENNEREI - STERBEN" zeichnete sich schon Jahre vorher ab, auch bedingt durch die bäuerliche Spezialisierung auf Vieh- oder Feldwirtschaft. Kleine und mittlere Betriebe gaben reihenweise auf, da sie ohne Subvention nicht mit der industriellen Destillation konkurrieren konnten. Diese erhält mittlerweile Subventionen für ihre Schlempe als "alternatives Brennmaterial" für Biogas-Anlagen. Schöne, neue EU Welt

Vor diesem, eher düsteren Hintergrund und um einen kleinen Beitrag zum Erhalt der nahezu ausgestorbenen Getreidebrenner Tradition in unserer Region zu leisten, gründeten wir 2008 die Firma Eifel Whisky.



Die Philosophie

Nach umfangreicher Recherche, Vorbereitung und Suche ist es uns gelungen in Rüdiger Sasse einen Partner zu finden, dessen Familie sich seit über 300 Jahren mit der Destillation von Getreide und Malz beschäftigt. Hendrik Viefhus (Head Brewer & Master Distiller) setzt die Getreide- und Malzmischungen in hochwertige Brände ("New Make") nach den Vorgaben von Stephan Mohr (Master Blender) kongenial um.

Wir arbeiten mit 3 Mälzereien zusammen, zwei in geographischer Nähe zur Eifel, sowie einem renommierten bayrischen Betrieb für Spezialmalze.

So entsteht ein authentisches, dabei innovatives Produkt. Es ist verwurzelt in der deutschen Getreidebrenner-Tradition, zeugt aber auch von der geographischen Nähe der Eifel zu drei Weinbauregionen (Rhein-Mosel-Ahr), sowie von unserer über 30-jährige Erfahrung im europäischen Wein- & Spirituosenhandel.

Wir versuchen nicht die großen Whiskynationen (Schottland, Irland & USA) zu kopieren, sondern haben mit unterschiedlichen Getreide- & Malzsorten, sowie einem besonderen "Fass-Management" eine eigene Stilistik entwickelt auf dem Boden der EU Verordnung Nr. 110/2008 für Whisky. Wir setzen bewusst auf handwerkliche "Small Batch" Erzeugung im Gegensatz zur Industrieproduktion der internationalen Marken.

Der Verzicht auf Filtration und Färbung und die Abfüllung mit mindestens 46 - 50%Vol Alkohol garantieren ein Maximum an Aroma- und Geschmacksstoffen in der Flasche.

Der Herstellungsprozess

Wir stellen die individuellen Malzmischungen in der Mälzerei zusammen die zur Brennerei transportiert werden. Dort werden sie frisch gemahlen und zu 1000 KG Chargen eingemaischt. Der Gärprozess dauert 72 - 96 Stunden. Hierbei verwenden wir produktbezogen unterschiedliche Hefesorten.

Der deutschen Getreidebrenner-Tradition folgend wird die 1. Destillation zusammen mit den Spelzen in einer kupfernen Brennsäule ("Patent still") durchgeführt. Der Rohbrand wird dann in einer kupfernen Brennblase ("pot still") zum Feinbrand veredelt. Hierbei spielen die individuellen "Cuts" während des Destillationsvorgangs eine entscheidende Rolle für die Qualität und den Charakter unserer "New Makes".

Der Feinbrand läuft mit ca. 75% Vol. Alk. ab und wird umgehend auf 60%Vol. Alk. herabgesetzt, da bei 59% der beste Austausch von Holz und Destillat stattfindet. Er wird im IBC Container zu unserem offenen Branntweinlager ("bonded warehouse") transportiert. Hier finden alle weiteren Schritte der Produktion statt.

Die folgenden Getreide- und Malzsorten finden Verwendung

Deutsche Roggen Rohfrucht (in Bio Qualität)

Deutsches Roggenmalz ("pur")

Deutsches Weizenmalz ("pur", stark geröstet oder über Eichenholz gedarrt)

Destillations-Gerstenmalz aus Belgien ("pur" oder über Torfrauch gedarrt von 5 bis 35 ppm)

Folgende Fässer (50 - 300L Inhalt) kommen aktuell zum Einsatz:

- 1) Gebrauchte Wein Barriques: Weiss- und Rotweine max. 3 Wein-Befüllungen, meist aus amerikanischer Eiche, Befüllung erfolgt frischentleert, ungeschwefelt, nach Geruchsprobe ohne Wässerung (225L).
- 2) verschiedene Süßwein Fässer: z.B.: Malaga, Sherry, PX, Port, Marsala, Madeira, Banyuls, Moscatel
- 3) Rotweinfässer (frz. oder US-Eiche) von einer deutschen Fassbinderei für uns sorgfältig überarbeitet und mit neuen Fassböden aus deutscher Eiche versehen, danach erneut "getoasted", so erreichen wir eine ausgewogene Mischung aus neuem Holz und "karamelisiertem" Rotwein.
- 4) 300L Fässer französische Eiche 3 x mit Wein belegt, "refurbished" und mit neuem Toasting
- 5) Neue und wiederbelegte Fässer (50 - 225L) aus folgenden Hölzern: Maulbeerbaum, Kirsche, Kastanie und Akazie.
- 6) Für uns gefertigte neue 150L Fässer mit "Wechseldauben", d.h. 2 Holzsorten in einem Fass. Zur Verwendung kommen Traubeneiche, Akazie und Kastanie - meist mit starkem Toasting.
- 7) 500L "Würfelfässer" mit Wechseldauben aus amerikanischer Eiche, stark getoastet in Spanien gefertigt.

RESERVE SERIE (RESERVE RANGE)

Unsere **RESERVE SERIE** besteht aus vier verschiedenen Whiskys, einem Rum, sowie in der nahen Zukunft der Eifel Rummel. Alle reifen in unterschiedlichen Faessern. Sie werden mit 46%Vol.Alk., natuerlicher Farbe und ausschliesslich einer Partikelfiltration abgefuellt. Das Alter der Braende liegt zwischen 5 und 8 Jahren. Sie ist benannt nach den unterschiedlichen Regionen / Landschaften der Eifel.

"AHR TALER" SINGLE RYE - 90% Roggen 10% Gerstenmalz -

Dieser Roggen Whisky wird ausschliesslich in Faessern der aeltesten Winzergenossenschaft Deutschlands (1868) der WG Mayschoss - Altenahr d.h. in frisch-entleerten **PINOT NOIR** Faessern oder in den „Ahr-Port“ Faessern des **OMEGA 1868** gereift.

"VULKANEIFEL" SINGLE MALT 100% Gerstenmalz - ungetorft -

Destilliert zu 100% aus ungetorftem **GERSTENMALZ**. Die Reifung erfolgte 2 Jahre in erstbelegten Bourbon Barrels, die Nachreifung für 6 Jahre in einem frisch-entleerten **PORT** Cask.

Destillation 2013 Abfuellung 2023

"HOHES VENN" MALT & PEAT 100% Malz - Weizenmalz + Gerstenmalz getorft + ungetorft -

Destilliert zu 100% aus ungetorftem **GERSTENMALZ**. Die Reifung erfolgte 2 Jahre in erstbelegten Rotwein Barriques, die Nachreifung für 6 Jahre in einem frisch-entleerten **P.X.** Cask.

Destillation 2013 Abfuellung 2023

"SCHNEIFEL" RYE & PEAT 80% Roggen + 20% Gerstenmalz - getorft -

Destilliert aus **ROGGEN** und **20% GETORFTES GERSTENMALZ**. Die Reifung erfolgt in erstbelegten **PINOT NOIR** Barriques, die Nachreifung in frisch-entleerten **MALAGA** Fass aus amerikanischer Weisseiche.

Destillation 2015 Abfuellung 2023

"WALDEIFEL" EIFEL RUM X.O. RESERVE Zuckerrohr Melasse & Zuckerrohr Saft

Die Bestandteile dieses **RUM XO RESERVE** wurden in der **KARIBIK** und in **DEUTSCHLAND** sowohl aus Zuckerrohr Melasse wie auch aus Zuckerrohr Saft destilliert. Der Verschnitt der einzelnen Destillate und die komplette Reifung der Reserve erfolgte in der Eifel. Neben frisch entleerten Rotwein Barriques kamen ein grosserer Anteil "Neuholz" aus amerikanischer Weisseiche zum Einsatz. Die abschliessende Reifung erfolgte in frisch entleerten **Cream Sherry Faessern** (mindestens 3 Jahre) **Die Reserve ist ueber 8 Jahre alt.**

**DIESE PRODUKTE SIND VERFÜGBAR IN 350ML (EVP € 26,50) + 200ML FLASCHEN (EVP € 18,50),
SOWIE IN EINEM 3ER MINIATUREN GESCHENKPAKET (3X50ML) (EVP € 26,50)**

EIFEL RUMMEL® „ANDERSRUM“

100% Rheinischer Zuckerrueben Syrup (GGA)

Spirituose - Nachreifung 2. Belegung Sherry Barrique

350ML STANDARDFLASCHE - EVP € 26,50

1. Abfuellung 202? bzw. wenn wir denken dass "sie" soweit ist

746.9 EDITIONS SERIE (746.9 RANGE)

Die **746.9 EDITIONS SERIE** stellt die Qualitätsspitze unserer Produktion dar. 746.9. Meter ist die Hoehe der HOHEN ACHT, dem hoechsten Berg der Eifel. Sie besteht aus drei Whiskys mit Altersangabe von 9 bis 12 Jahren sowie einem Rum als XO Reserve:

746.9 SINGLE MALT - 100% Gerstenmalz (Ungetorft) **12 JAHRE**

746.9 SINGLE PEATED MALT - 100% Gerstenmalz (Getorft) **10 JAHRE**

746.9 SINGLE RYE - 90% Roggen 10% Gerstenmalz - **12 JAHRE**

746.9 EIFEL RUM - - "Single Rum" - **12 JAHRE**

DIESE PRODUKTE SIND VERFÜGBAR IN 350ML FLASCHEN (EVP € 34,50)



**SINGLE RYE
ROGGEN WHISKY**

Deutscher Roggenwhisky
Vorfassung
Reif- & First Fill
Rotwein Barriques

**AHRTALER
PINOT NOIR**

46% ALC.VOL. FASS 350 ML

OHNE FARBKORREKTUR
& KÜHLFILTRATION
ABGEFÜLLT DURCH
EIFEL WHISKY E.K.
D-56076 KOBLENZ
PRODUCT OF GERMANY
L152122

SINGLE MALT

RESERVE
DEUTSCHER
GERSTENMALZ
WHISKY

Einzelfass
Vorfassung
Reif- & First Fill
Rotwein Barriques

**VULKANEIFEL
PORT**

46% ALC.VOL. FASS 350 ML

OHNE FARBKORREKTUR
& KÜHLFILTRATION
ABGEFÜLLT DURCH
EIFEL WHISKY E.K.
D-56076 KOBLENZ
PRODUCT OF GERMANY
L142122

**MALT & PEAT
MALZ & TORF**

RESERVE
DEUTSCHER
MALZWHISKY
GERSTEN- & WEIZEN-
& GETROFFEN
GERSTENMALZ
Vorfassung
Reif- & First Fill
Rotwein Barriques

**HOHES VENN
PEDRO XIMÉNEZ**

46% ALC.VOL. FASS 200 ML

OHNE FARBKORREKTUR
& KÜHLFILTRATION
ABGEFÜLLT DURCH
EIFEL WHISKY E.K.
D-56076 KOBLENZ
PRODUCT OF GERMANY
L152122

**RYE & PEAT
ROGGEN & TORF**

RESERVE
DEUTSCHER
ROGGENWHISKY
MIT GETROFFENEM
GERSTENMALZ

Einzelfass
Vorfassung
Reif- & First Fill
Rotwein Barriques

**SCHNEIFEL
MALAGA**

46% ALC.VOL. FASS 350 ML

OHNE FARBKORREKTUR
& KÜHLFILTRATION
ABGEFÜLLT DURCH
EIFEL WHISKY E.K.
D-56076 KOBLENZ
PRODUCT OF GERMANY
L152122

**SINGLE MALT
12 JAHRE**

HOHE "8"
DEUTSCHER
GERSTENMALZ
WHISKY

Einzelfass
Vorfassung
Reif- & First Fill
Rotwein Barriques

**746.9
MADEIRA**

46% ALC.VOL. FASS 350 ML

OHNE FARBKORREKTUR
& KÜHLFILTRATION
ABGEFÜLLT DURCH
EIFEL WHISKY E.K.
D-56076 KOBLENZ
PRODUCT OF GERMANY
L152122

**SINGLE RYE
12 JAHRE**

HOHE "8"
DEUTSCHER
ROGGEN
WHISKY

Einzelfass
Vorfassung
Reif- & First Fill
Rotwein Barriques

**746.9
MALAGA**

46% ALC.VOL. FASS 350 ML

OHNE FARBKORREKTUR
& KÜHLFILTRATION
ABGEFÜLLT DURCH
EIFEL WHISKY E.K.
D-56076 KOBLENZ
PRODUCT OF GERMANY
L152122

**SINGLE PEATED MALT
10 JAHRE**

HOHE "8"
DEUTSCHER WHISKY
AUS GETROFFENEM
GERSTENMALZ

Einzelfass
Vorfassung
Reif- & First Fill
Rotwein Barriques

**746.9
MOSCATEL**

46% ALC.VOL. FASS 350 ML

OHNE FARBKORREKTUR
& KÜHLFILTRATION
ABGEFÜLLT DURCH
EIFEL WHISKY E.K.
D-56076 KOBLENZ
PRODUCT OF GERMANY
L152122

**RUM
RESERVE X.O.**

RESERVE
IN DER KARIBIK UND
IM DEUTSCHLAND AUS
ZUCKERRÜHRN MELASSE
& MELASSE GERBRANT
IN DER EIFEL ALS
ROHRUM BLEND IN
FRISCH ENTLERTEEN
ROTWEIN BARRIQUES
UND CREAM SHERRY
FASERN GEREIFT

OHNE
FARBKORREKTUR,
SÜSSUNG
UND KÜHLFILTRATION
ABGEFÜLLT DURCH
EIFEL WHISKY E.K.
D-56076 KOBLENZ
PRODUCT OF GERMANY
L032122

**WALDEIFEL
CREAM SHERRY**

46% ALC.VOL. FASS 350 ML

**SINGLE RUM
12 JAHRE ALT**

HOHE "8"
IN DER KARIBIK AUS
ZUCKERRÜHRN MELASSE
EINER DESTILLIERTE
GERBRANT UND NACH
KURZER REIFUNG VOR
DIT IN DER EIFEL IN
FRISCH ENTLERTEEN
ROTWEIN BARRIQUES
UND OLOROSO
FASERN LANGSAM
WEITER GEREIFT.

OHNE SÜSSUNG,
FARBKORREKTUR
UND KÜHLFILTRATION
ABGEFÜLLT DURCH
EIFEL WHISKY E.K.
D-56076 KOBLENZ
PRODUCT OF GERMANY
L332122

**746.9
OLOROSO**

46% ALC.VOL. FASS 350 ML

