

**Spirits for explorers  
Born & raised in nature.  
100% Rye.**



# **STORK CLUB**

# STORK CLUB



# RYE WHISKEY

Seit 2004 werden in der STORK CLUB Destillerie 60 km südlich von Berlin prämierte Whisk(e)ys von höchster Qualität gebrannt und gereift. 2010 wurde der Whisky erstmals international durch Jim

Murray's Whisky Bible mit 94 Punkten prämiert. 2019 bekam STORK CLUB Rye Whiskey die Auszeichnung »World's Best Rye Whisky« bei den World Whiskies Awards verliehen.



**Die Basis unserer Whiskeys bildet Spreewälder Roggen von den umliegenden Feldern lokaler Bauern.**

Das Urgetreide Nordeuropas ist tief verwurzelt in Brandenburg, denn die Region ist Europas größte Anbauregion für Roggen und weltweit bekannt für seine Qualität. Sogar bekannte amerikanische Rye Whiskey-Produzenten kaufen hier ihren Roggen ein!

**Vom Feld bis in die Flasche ist bei uns die Maßgabe!**

Der Roggen wird bei uns in der eigenen Mühle gemahlen und mit heißem Wasser eingemaischt. Die Maische pumpen wir dann naturbelassen und unfiltriert in unsere Fermentationsbehälter, wo wir ausgesuchte Craft Beer-Hefen dazu-

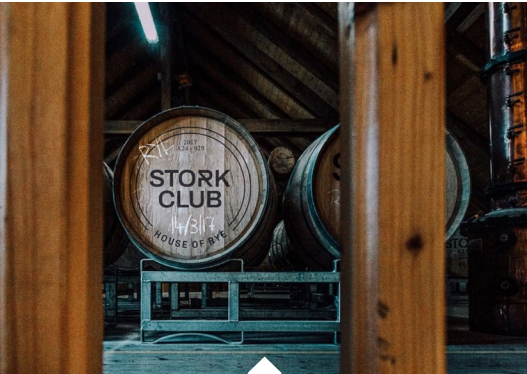
geben. Nun vergärt die Hefe den Zucker in der Maische zu Alkohol, bis sie ca. 9–10% Vol. Alkohol aufweist. Dieses »Distillers Beer« wird dann in unseren beiden Hybrid-Pot Stills (650 l, 1000 l) gepumpt und schonend destilliert, um das volle würzige Aroma des Roggen zu erhalten.



# UNSER PROZESS



**Bis zu 80 % der im Whiskey enthaltenen Aromen werden aus den Fässern gelöst, die dem Whiskey als temporärem Lagerraum dienen.**



Wir haben höchste Ansprüche an unser Fass-Management, denn das ist mindestens so elementar für unsere Whiskeys wie die Qualität des Roggens und die Hefen die wir nutzen.

Unsere Whiskeys werden in unterschiedlichen Fassarten bei uns im Biosphärenreservat Spreewald ausgebaut und vor der Abfüllung miteinander vermählt um Komplexität, Charakter und den typischen STORK CLUB-Geschmack herauszubilden. Die Basis unserer Whiskeys bilden frische, individuell für uns gebaute Fässer aus amerikanischer und deutscher Eiche. Für Komplexität und Tiefe nutzen wir gern Ex-Rotweinfässer exzellenter deutscher Pinot Noir-Winzer.

# UNSERE FÄSSER

**Probieren Sie sich einfach  
durch unsere Range!**



# UNSERE PREISGE- KRÖNTEN WHISKEYS



Gewinner  
ZUKUNFTS PREIS  
BRANDENBURG 2022

# Full Proof Rye Whiskey

Unser Aushängeschild! Dieser vielfach prämierte Roggen-Whiskey wird in kleinen Chargen in unserer kupfernen Brennblase aus lokal angebautem Roggen hergestellt. Er reift in Fässern aus amerikanischer und deutscher Eiche sowie in Ex-Wein- und Ex-Sherryfässern und wird mit annähernd Fassstärke abgefüllt.

## Grain

100 % German Rye

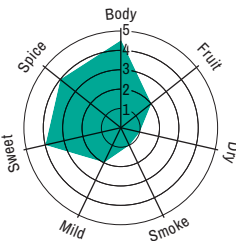
## Barrels

Virgin American Oak  
Virgin German Oak  
Ex-Wine  
Ex-Oloroso Sherry

## Taste

Butterscotch and black pepper, perfect balance of ripe oak, juicy grain and light vanilla notes; dried fruits, christmas spices and a fascinatingly long finish.

## Flavour



0,7  
L

EAN  
4260407231919

55%  
VOL



# Straight Rye Whiskey

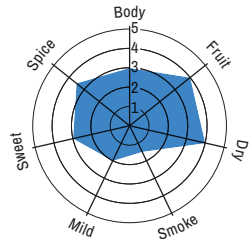
Unser Straight Rye Whiskey wird aus ausgesuchtem deutschem Roggen destilliert. Er reift primär in individuell für uns getoasteten Fässern aus amerikanischer Eiche für das typische Aroma von Karamell, Kokosnuss & Vanille. Für einen Hauch Frucht und Würze kommt ein kleiner Anteil an Fässern aus mind. 250 Jahre alter deutscher Napoleon-Eiche dazu. Dieser Whiskey ist die europäische Antwort auf amerikanischen Whiskey!

**Grain**  
100 % German Rye

**Barrels**  
Virgin American Oak  
Virgin German Oak

**Taste**  
Fresh fruit & light caramel,  
coconut, warm spices & black  
pepper

## Flavour



0,7  
L

EAN  
4260407230318

45%  
VOL

# Rye Malt Whiskey

Unser Rye Malt Whiskey tanzt aus der Reihe! Es ist der einzige Rye Whiskey in unserem Portfolio, der ausschließlich aus gemälztem Roggen destilliert wird. Dabei nutzen wir – um mehr Komplexität zu erzeugen – drei unterschiedliche Roggenmalzsorten. Das Schokoladenmalz gibt ihm seine besondere Note! Anschließend reift er in frischen amerikanischen und deutschen Eichenholzfässern sowie Ex-Wein- und Sherryfässern.

## Grain

100 % German Rye Malt  
Light Rye Malt  
Caramel Rye Malt  
Chocolate Rye Malt

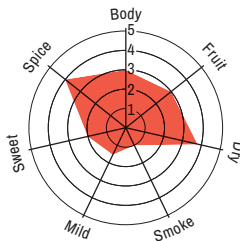
## Barrels

Virgin American Oak  
Virgin German Oak  
Ex-Wine, Ex-Sherry

## Taste

Dark chocolate & cocoa nibs,  
rye bread, sherry & walnuts  
with fresh black pepper

## Flavour



0,7  
L

EAN  
4260407230646

43 %  
VOL



# Smoky Rye Whiskey

Ein beträchtlicher Anteil unseres Smoky Rye Whiskey wurde in Fässern ausgebaut, die vormalig torfig-rauchige Islay-Whiskys beinhalten. Über die jahrelange Reifung unseres Whiskys in diesen Fässern, wird dieser wundervolle und spezielle Geschmack auf unser Destillat übertragen. Für mehr Komplexität und eine schöne Honigsüße setzen wir außerdem individuell getoastete Fässer aus amerikanischer und deutscher Eiche für die Reifung ein.

## Grain

100 % German Rye

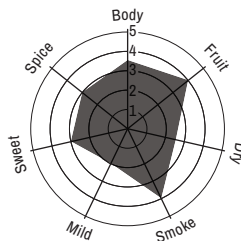
## Barrels

Virgin American Oak  
Virgin German Oak  
Ex-Islay

## Taste

Smoky bouquet of charcoal ash, buttered rye toast, sweet grains & honey, light barbecue smoke

## Flavour



0,7  
L

EAN  
4260407231896

50%  
VOL

# Rosé Apéritif

Unser Rosé Apéritif ist inspiriert von den großen Portwein- und Sherry-Häusern Portugals und Spaniens. Wir reichern fruchtig- aromatischen Roséwein mit einem Hauch unseres Haus-Whiskeys an und verfeinern das Ganze mit einem Schuss Himbeere. Heraus kommt ein fruchtiger Aperitif, der – eiskalt und aufgegossen mit Tonic Water – herrlich animierend wirkt!

## Ingredients

66 % Rosé Wine,  
13 % Rye Whiskey,  
Raspberries

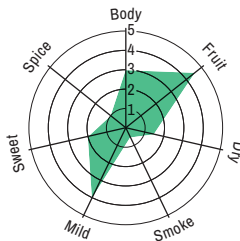
## Taste

Fresh citrus, raspberries & currants of sherry, nuts and vanilla

## Drink

Pour 60 ml STORK CLUB  
Rosé Apéritif over ice cubes  
and top it off with dry tonic  
water!

## Flavour



0,7  
L

EAN  
4260407230400

18 %  
VOL



# Whiskey Sour Liqueur

Der Whiskey Sour ist einer der populärsten Cocktails der Welt und unser Lieblings-Drink! Er besteht bestenfalls nur aus drei Zutaten, die – wenn gut ausbalanciert – eine wunderbare Symbiose aus herb & fruchtig, sauer und süß ergeben! Genauso haben wir ihn für euch in der Flasche vorgemixt: Rye Whiskey, Zitronensaft, Zucker, fertig. Alles was ihr noch braucht, sind Eiswürfel und eine Runde guter Freunde zum Teilen!

## Ingredients

Rye Whiskey, Lemon, Sugar

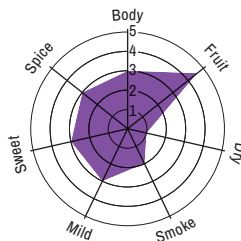
## Taste

Refreshing & tart, sour-sweet balance with bold whiskey flavours coming your way

## Drink

Pour 60 ml STORK CLUB Whiskey Sour over ice cubes & stir cold!

## Flavour



0,7  
L

EAN  
4260407230486

20%  
VOL

# Organic Rye Gin

Unseren Roggen-Gin prägt nicht nur sein süßiges, zitrusfrisches Aroma. Er kommt auch direkt in Bio-Qualität und Ressourcen-schonend aus unserer kupfernen Brennblase. Sein Aromaprofil ist von zeitloser Natur, mit einem Fokus auf frisch verarbeiteten Zitrusfrüchten und klassisch-würzigem Wacholder. Ob mit Tonic oder in Cocktails, unser Rye Gin ist immer eine hervorragende Wahl!

## Grain

100 % Rye

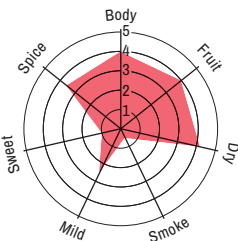
## Lead Botanicals

Juniper berries  
Fresh citrus peels  
Coriander seeds  
Timut pepper

## Taste

Fresh & zesty citrus,  
loads of juniper,  
clean & dry finish

## Flavour



0,7  
L

EAN  
4260407230684

43%  
VOL



# UNSERE COCKTAIL- TIPPS

Ryeball



Whiskey Sour



New York Sour



Chocolate Manhattan



Negroni



Rosé Tonic

# STORK CLUB Whiskey Sour



60 ml STORK CLUB Straight Rye Whiskey

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

20 ml Zuckersirup

+ 1 Eiweiß (optional)

Glas Tumbler

Garnish Cocktailkirsche, Zitronenzeste

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker geben, kräftig schütteln und in einen Tumbler über frische Eiswürfel gießen.

# Chocolate Manhattan



60 ml STORK CLUB Rye Malt Whiskey

30 ml Roter Vermouth  
(z.B. Carpano Antica Formula)

+ 2 Dashes Angostura Bitters

Glas Coupe

Garnish Zitronenzeste

Alle Zutaten auf Eiswürfel kaltrühren und in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen.

# STORK CLUB Rosé Tonic



60 ml STORK CLUB Rosé Apéritif

+ Tonic Water

Glas Longdrink

Garnish 1/2 Pink Grapefruitscheibe

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, Rosé Apéritif dazugeben und mit Tonic Water aufgießen.

# Negroni



30 ml STORK CLUB Organic Rye Gin

30 ml Campari

30 ml roter Vermouth

Glas Tumbler

Garnish Orangenzeste

Glas mit Eiswürfeln füllen, alle Zutaten dazugeben und gut verrühren.

## STORK CLUB Ryeball



60 ml STORK CLUB Straight Rye Whiskey

+ Ginger Ale

Glas Longdrink

Garnish Orangenzeste

STORK CLUB Straight Rye Whiskey über Eiswürfel ins Longdrinkglas geben und mit Ginger Ale auffüllen.

## New York Sour



80 ml STORK CLUB  
Whiskey Sour Liqueur

20 ml trockener Rotwein

Glas Tumbler

Garnish keine

Whiskey Sour Liqueur auf Eiswürfel in einen Tumbler gießen und verrühren. Den Rotwein vorsichtig über den Drink geben.

📍 storkclubryewhiskey  
www.stork-club-whiskey.com

Spreewood Distillers GmbH  
Dorfstr. 56, 15910 Schlepzig  
(Biosphärenreservat Spreewald)  
Germany

