

Herzlich willkommen

Die AWA stellt sich vor &

Heimische Whiskyvielfalt probieren

Austrian Whisky Association

In Österreich hat sich in den letzten 10 Jahren eine aktive Whiskygemeinschaft gebildet, die von hoher Qualität und enormer Vielfalt geprägt ist.

Die AWA will die Qualität und Vielfalt von österreichischem Whisky bekannt machen und erhalten.

AUSTRIAN WHISKY ASSOCIATION

www.austrian-whisky.at



ASSOCIATION

AUSTRIAN WHISKY ASSOCIATION

www.austrian-whisky.at



AUSTRIAN WHISKY ASSOCIATION

www.austrian-whisky.at

TAG DES ÖSTERREICHISCHEN WHISKYS



Destillerie Rogner

Whisky Destillation seit 1997

Landwirtschaftliche Destillation mit eigener Getreide
und Rauchmalzerzeugung

Whiskys aus Roggen, Weizen und Gerste

Fokus auf alte Getreidesorten

www.destillerie-rogner.at

Whisky 3/3

Besteht aus drei verschiedenen Getreide- und Malzsorten, und wird über mehrere Jahre im österreichischen Eichenfass ausgebaut.

Kräftige Holzaromen und Nuancen von Schokolade und Trockenfrüchten bestimmen seinen besonderen Charakter.

Whisky Nr.2 rauchiger Single Malt
Whisky Phönix (Sherryfass gelagert)

Whiskydestillerie J. Haider

1. Whiskydestillerie Österreichs (seit 1995) &

Whisky-Erlebniswelt

Whiskys aus Roggen- und Gerstenmalz.

Regionalität & Individualität.

International hoch ausgezeichnet.

www.whiskyerlebniswelt.at

Original Rye Whisky J.H.

Der 1. Whisky Österreichs besteht aus 60% Roggen und 40% Gerstenmalz. Eine sehr ausgeglichene Mischung der beiden Getreidesorten, mit einer brotigen Note, Karamelltönen und einem leichten Vanilleton.

Gelagert in Manhartsberger Sommereiche.

DARK RYE MALT J.H. (dunkles Roggenmalz)

RARE BLENDED MALT J.H. (gelagert im gebrauchten Weinfass)

Wald4tler Granitdestillerie

Die nördlichste AWA-Destillerie Österreichs zeichnet sich durch eine besondere Verbundenheit zum Waldviertel mit seinen Granit-Findlingen aus. Das spiegelt sich auch in der Auswahl der Rohstoffe für die Whiskys, Edelbrände und Gins wieder, (z.B. Waldviertler Ur-Roggen „Waldstaude“) verwendet werden.

www.granitdestillerie.at

Destillerie Weidenauer

Frucht- und Getreidewerkstatt nennt sich die Destillerie im Waldviertel. Vorwiegend Hafer aber auch Dinkel und Mais werden seit 1997 zu Grain- und Malt Whisky verarbeitet. Neben der französischen Alliere- und Limousin- Eiche sorgt die heimische Mannhartsberger Eiche für erdige Aromen.

www.weidenauer.at

Destillerie Farthofer

Vom Feld in die Flasche. Der Nachhaltigkeitsgedanke zieht sich durch alle Produktionsprozesse. Um über die gesamte Produktion die qualitative Kontrolle zu haben, wurde kürzlich sogar eine eigene Mälzerei errichtet.

Es sind insgesamt rund 40 verschiedene Brände, die aus der Destillerie im idyllischen Öhling kommen.

www.destillerie-farthofer.at

Dachstein Destillerie

Höchste Manufaktur Österreichs (1000 m Seehöhe)
Von der Latschenkieferöl-Brennerei, über den eigenen
Fischteich, vorbei bei den Kühen landet man direkt
beim Whisky. Dachstein-Gebirgsquellwasser und die
heimische Manhartsberger Eiche garantieren beste
Voraussetzungen für den „rock-Whisky“. Die Fässer
reifen im eigens ausgehobenen Erdkeller (gebrauchte
Rot- und Süßweinfässer).

www.mandelberggut.com

Privatdestillerie Hermann Pfanner

1. Vorarlberger Whiskydestillerie.

Im Jahr 2005 wurde der erste Single Malt produziert. Hochwertige Sommerbraugerste ist die Basis, für ca. 10.000 Liter Whisky, die pro Jahr gefüllt werden. Gebrauchte Sherry- und Süßweinfässer, sowie regionales Bergquellwasser sorgen für einen gehaltvollen Whisky, der mit einem vielschichtigen Duft und herbem Geschmack begeistert.

www.pfanner-weine.com

Privatbrennerei Broger

Kaum jemand schafft es, Whisky so innovativ zu produzieren wie die Familie Broger aus Vorarlberg (seit 2008). Der gesamte Herstellungsprozess vom Mahlen, Einmaischen, über das Destillieren bis hin zum Lagern wird im Familienbetrieb in Klaus ausgeführt. Beim Rohmaterial setzen sie neben Gerstenmalz auf Getreide wie Riebelmais, Braugerste, Weizen, Roggen und Dinkel. Reifung in neuen Eichen-, Sherry- und Madeirafässern.

www.broger.info

Destillerie Keckeis

Vorarlberger Brenner mit Stil.

Gemälzte Gerste liefert die Basis für diesen Malt Whisky. Die Lagerung in der französischen Limousin Eiche sorgt für fruchtige Facetten. Noten von der Banane und eine ausgewogene Mischung von Malz und Hefe bestimmen den Charakter.

www.destillerie-keckeis.at

Pfau Brennerei Single Malt

Seit 2000 werden nicht nur Fruchtbrände, sondern auch Bierbränden hergestellt. Vom Bier zum Whisky ist es nicht mehr weit und im Jahr 2003 wurde mit der ersten Whisky-Produktion gestartet. Gelagert wird der Single Malt in Fässern aus Limousin Eiche.

www.pfau.at

Lava Bräu

Die Whiskymanufaktur aus dem Steirischen Vulkanland
Aus ausgesuchtem österreichischem Biomalz wird in der
Sudpfanne die edle Würze.

Sie wird (seit 2009) im Vakuumkessel bei
Körpertemperatur zum ausbalancierten, fruchtigen
Single Malt destilliert. Weinfässer von Winzern der
Region sorgen für die ausgewogene Reife.

www.lavabraeu.at

Gölles

Neben Fruchtbränden ist der Brennerei Gölles seit 2003 auch der Whiskey ein Anliegen. Mais, Roggen, Dinkel, Gerste, Weizen, Hafer, Buchweizen oder auch Hirse – vor der Haustür geerntet – bilden die geschmackvolle Basis.

Damit nicht genug, schätzt David Gölles das kreative Spiel mit unterschiedlichen Fässern. Und Lembach bei Riegersburg hat mit „David Gölles – house of whiskey, gin & rum“ nun eine neue Pilgerstätte.

Kuenz Naturbrennerei

Erstmalig wird Osttiroler Gerste vermälzt und gebrannt, ehe sie zu einzigartigen Osttiroler Single Malt Whisky heranreift: dem RAUCHKOFEL Single Malt Whisky. Die Lagerung im Eichenfass und das Finishing im Sherryfass verleiht ihm seinen unverwechselbaren Charakter.

www.kuenz-schnaps.at