

Pressmeddelande

High Coast Whisky lanserar nytt kapitel i berättelsen om ekens mystik

Dryckesindustrin har utvecklat fatlagringen. I dag vet whiskydestillerier det mesta om vad som händer när whisky får mogna på ek. Mycket fokus har lagts på fatens tidigare innehåll och hur detta påverkar smaken. Få har egentligen intresserat sig för vilka smaker eken i sig själv bidrar med – förrän Quercus-serien från Box Destilleri/High Coast Whisky lanserades 2016.

Nu kommer kapitel tre i ekserien Quercus III Petraea. En smakresa in i den europeiska bergeken *Quercus petraea*.

För att lagra vin och whisky används i stort sett fyra ekslag. Vanligast är den amerikanska viteken *Quercus alba*, men också den europeiska skogseken *Quercus robur* förekommer, och i mycket liten omfattning den asiatiska *Quercus mongolica*. Dessutom används den europeiska bergeken *Quercus petraea*. Dessa ek-arter har genetiskt olika DNA och utvecklar därför olika smaktoner när de möter ett vin eller en whisky.

Quercus petraea har en högre densitet, med tätare årsringar, vilket gör den mindre genomsläpplig och ger ett lägre utbyte av ek-laktoner. Den utvecklar en elegant och intensiv whisky med en kryddig pepprighet, inslag av hasselnötter och mandel samt kryddor som nejlika och muskot tillsammans med vanilj och rostade ektoner.

- Till Quercus III petraea har vi hämtat eken från Ungern. Ungersk Petraea har fascinerat oss eftersom den ger smaker som är ovanliga i whiskyvärlden. Whiskyn blir med kryddiga och lite brända toner, en subtil sötma och en delikat lätt vitpeppar inbäddad i malt, rostad ek och nybakat rågbröd, säger masterblender Lars Karlsson på High Coast Whisky.

Quercus III petraea börjar säljas den 5 december i Systembolagets tillfälliga sortiment, artikelnummer 4035902, främst i de större butikerna. Den kan även beställas till samtliga butiker.

Quercus III petraea är buteljerad i 7 781 flaskor à 50 cl vid en alkoholhalt på 50,8 %.

Whiskyn är varken kylfiltrerad eller färgad. Pris 799 kr.

Den svenska allokeringen består av 3 000 flaskor medan resterande buteljer säljs på utvalda internationella marknader.

För mer information kontakta: Sälj- och Marknadsdirektör Henrik Persson, mail: henrik.persson@highcoastwhisky.se; mobil 070 552 02 72