



Single Malt Whisky

a truly handcrafted Malt

Eschenbrenner Whisky
Triftstraße 67
13353 Berlin-Wedding
Telefon: 0162 493 1915
www.eschenbrenner-whisky.de

Konzeption und Umsetzung: dot box
Zeichnungen: Katharina Neubert
Foto: Anton Stüber

Instagram
www.instagram.com/eschenbrenner_whisky



Whisky made in Berlin

Martin Eschenbrenner betreibt im Berliner Wedding eine Brauerei und brennt feine Whiskys. Vom Eschenbräu zum Berliner Whisky? Der edle Brand wird mit Malz, Feuer, Holz und Zeit gemacht, mit Malz kennt sich der studierte Braumeister schon mal bestens aus, Geduld ist sein zweiter Name – warum also nicht Whisky machen?

Pionier mit Fleiß

In Berlin wird der Mythos Whisky aus einer neuen Perspektive betrachtet. Hier setzt man ganz auf solides Brauhandwerk mit einer selektiven Auswahl aus ein Dutzend Malzsorten und Hefetypen, um einen charaktervollen Single Malt zu komponieren. Sein Handwerk beherrscht der pragmatische Whisky-Pionier – **truly handcrafted** ist seine Mission.

Know-How und Mut

Whisky besteht aus Malz und Wasser – in Berlin wird die Palette um Experimentierfreude und Mut erweitert. Die Bandbreite der Eschenbrenner Whisky-Kreationen ist dementsprechend groß, denn welche Aromen der Alkohol über die Jahre aus den ehemaligen Calvados-, Sherry- und Weinfässern locken wird, bleibt eine, wenngleich gelenkte, Überraschung.

Die Produktpalette des Wedding-Whisky-Pioniers wächst stetig und ab 2025 werden auch 10jährige Whiskys ihre Aromen entfalten dürfen. Die Single Malt Whiskys heißen zum Beispiel Bill, Tall Pete, Jane. Sie reifen heran und mit ihnen wächst die Erfahrung. Der Grundstein für eine solide Berliner Whisky-Tradition ist gelegt.



ESCHENBRENNER MALT WHISKYS

Jährlich werden zum Jahresende neue Abfüllungen herausgebracht – erhältlich in 50 cl und 5 cl.

Infinity

gelagert in amerikanischer Eiche

47,5 % vol • 7 Jahre

Nase: Creme brulee, Marzipan, Vanille

Gaumen: vollmundige Süße, Nelke, karamellig fruchtig
Abgang: sehr langanhaltend, cremig, Nelkenaroma

Bill

gelagert in neuer Spessart Eiche und ex-Rum Fässern

47,7 % vol • 9 Jahre

Nase: fruchtig, frisch Rumtopf

Gaumen: Tabak, helle Schokolade

Abgang: rund und voll, mittellang

Jane

gelagert in Pfälzer Eiche

48,7 % vol • 7 Jahre

Nase: fruchtig, süßes Malz, Nuancen von Rauch

Gaumen: Honig, fruchtige frische Süße, Sommerwhisky

Abgang: rund, Malzbonbon, etwas Salz

Jake

gelagert in neuer Spessart Eiche

48,3 % vol • 9 Jahre

Nase: Lebkuchen, Sherry, Rosine

Gaumen: fruchtige Süße, malzig, zarter Rauch

Abgang: lang und wärmend, zarter Rauch

Tall Pete

gelagert in Spessart und amerikanischer Eiche

47,3 % vol • 7 Jahre

Nase: Lagerfeuer, Teer, kalte Asche, dunkle Früchte

Gaumen: volles Raucharoma, abgelöst durch fruchtige Süße, Kakao

Abgang: lang nachklingend, etwas Holzpolitur, trocken

Billy

gelagert in amerikanischer Eiche

47,4 % vol • 9 Jahre

Nase: Tabak, schwarzer Pfeffer, geröstete Nüsse

Gaumen: vollmundiges Konzert aus Kakao, Caramel und dunkler Schokolade

Abgang: lang anhaltend, Rum mit Nougat, zarter Rauch

Der lange Weg zum Whisky

Aus einer Auswahl von über 20 unterschiedlichen Malzen, hell oder dunkel gedarrtes, Caramel- oder Röstmalz, geräuchert oder getorft, wird eine Malzmischung gewählt, die das Fundament des Single Malts bildet.

Wie beim Brauen von Bier wird das geschrotete Malz mit Wasser zur Maische vermischt und der Malzextrakt – die Würze – gewonnen.

Die Zugabe von Hefe leitet die Vergärung der Würze ein, Malzzucker wird in Alkohol umgewandelt. Es entsteht das „distillers beer“ mit 8–11 vol %. Das Schroten, Maischen und Vergären erfolgt in Sudhaus und Gärkeller der Brauerei, dann wird das „distillers beer“ destilliert, der „New Make“ ist geboren.

Nun kommt der entscheidende Schritt, die Auswahl des Holzfasses zur langjährigen Lagerung. Die aus der Büttnererei kommenden Fässer werden dort unter offenem Feuer getoastet. Hierbei wird die Innenseite des Fasses ausgebrannt, Cellulose wird zu Holzzucker gespalten und karamellisiert, sowie Lignin in Vanillin umgewandelt, das Holz wird für das Destillat „geöffnet“.

In der langjährigen Lagerung im Eichenfaß verliert das farblose Destillat seinen scharfen, unreifen Geschmack und gewinnt mit zunehmender Zeit Aroma und Farbe aus dem Holz. Durch das Holz hindurch gelangt Sauerstoff, das Faß atmet. Mit Hilfe dieser Oxidation entwickelt sich das vollmundige, komplexe und harmonische Geschmacksbild. Sei es aus neuem Holz, aus mit Wein, Calvados oder Bier vorbelegtem Holz – jeder Single Malt ist ein einzigartiger komplexer Brand aus Malz, Feuer, Holz und Zeit.



Gerstenmalz,
Eichenholz,
Feuer und viel Zeit
braucht ein Single Malt

Whisky beginnt im Sudhaus

Destillation

Lagerung im Eichenfaß

Malz
Hefe
Wasser

