

Rauter

Felix Rauter GmbH & CoKG

Gegr. 1853 · Destillerie · Spirituosenfabrik · Weinimport



45128 Essen

Fon +49(0)201 820 76-0

<http://www.rauter.de>

Brunnenstraße 15-23

Fax +49(0)201 820 76-60

Email: info@rauter.de

Presseinformation

Neu auf der ProWein in Düsseldorf, 23.-25.03.2014:

Einzigartig, mystisch, legendär – „untitled“, Whisky aus Schottland

Verehrt von Kennern und Neulingen als außergewöhnliche und authentische Spirituosen-Kollektion nimmt „untitled“ eine herausragende Stellung innerhalb der Gattungen Rum und Gin ein. Die Erweiterung der Serie um drei RareVattedMalt-Whiskies wird diesen Status unterstreichen.

„Einfachheit“ ist die Konzentrierung von Intelligenz, fokussiert auf Qualität. Weiterhin geht es bei „untitled“ um „Einfachheit“ – nicht Glamour, einfach nur lecker!

Neu in der „untitled“-Reihe sind die RareVattedMalt-Whiskies 15 YO mit 43% vol., 17 YO mit 47% vol. und 18 YO mit 54,2% vol..



Der Master Taster hat unter einer Vielzahl schottischer Brennereien nach den perfekten Whiskies für „untitled“ gesucht. Jede Flasche dieser limitierten Edition ist von Hand gefüllt.

Whisky besteht nur aus wenigen Zutaten und gehört doch zu den vielschichtigsten und erlesensten Spirituosen der Welt.

Whisk(e)y lässt sich aus allen Getreidearten wie Weizen, Roggen, Hafer, Gerste oder Mais herstellen.

Gerste spielt hierbei eine wichtige Rolle, weil jeder Whisky einen gewissen Anteil Gerste in Form von Malz braucht. Die für Whisky bestimmte Gerste muß reif sein und einen hohen Stärkegehalt aufweisen.

Wasser ist ein wichtiger Bestandteil und beeinflusst die Qualität des Whiskys. Die natürlichen Wasserquellen im schottischen Bergland sind rein, frisch und besonders weich.

Torf spendet wenig Wärmeenergie, produziert jedoch viel Rauch und eignet sich daher ausgezeichnet zum Darren (Trocknen) der gemälzten Gerste vor dem Destillieren.

Torffeuereleiht dem fertigen Whisky seinen charakteristischen, mehr oder weniger rauchigen Geschmack.

Whisky ist ein sehr vielseitiges Getränk, das man zu vielen Anlässen genießen kann. Whisky eignet sich hervorragend als Aperitif und ist ein Digestif, mit dem man sich nach dem Essen gerne verwöhnt. Egal, ob man Whisky „on the rocks“, mit Sodawasser oder Gingerale genießt, er bietet stets ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Whisky-Genießer erfreuen sich an seiner goldenen Farbe, atmen seinen Duft und lassen gemächlich den ersten Schluck über Zunge und Gaumen rollen.

Kenner trinken Whisky bei Zimmertemperatur und erwärmen das Glas leicht in der Hand, weil Whisky so sein Aroma am besten entfalten kann.

„When selecting a whisky, age is not shorthand for quality — find your perfect match.“

In Schottland wird Whisky bereits seit Jahrhunderten destilliert. Zunächst produzierten die Kelten für den eigenen Bedarf. Da sich die Hausbrände sehr schnell herumgesprochen hatten, wurde Whisky schließlich zur Handelsware. Seit der Union Schottlands mit England 1707 wurde eine Whiskysteuern erhoben, woraufhin das unerlaubte Destillieren und der Schwarzmarkt florierten. 1823 gelang es den Engländern, die Produktion in gesetzliche Bahnen zu leiten, wodurch der schottische Whisky seinen Siegeszug in alle Welt antreten konnte.

Das Wort der Kelten für „Lebenswasser“ war „Uisge beatha“. Aus „Uisge“ wurde „Uiskie“ und dann „Whisky“. Dieser gelangt heute als *hand selected edition* in die Kollektion von „untitled“.

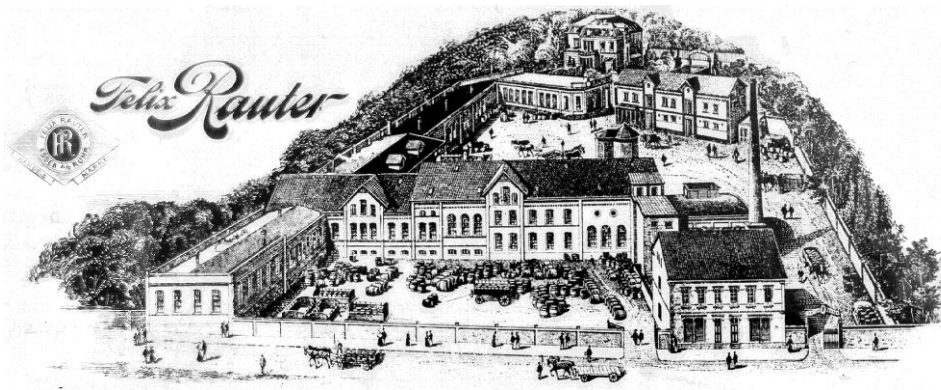
Der Vertrieb erfolgt über die Gebr. Both GmbH.

Alle „untitled“-RareVattedMalts werden in Flaschen mit jeweils 500 ml Inhalt angeboten. Darüber hinaus werden alle Sorten „untitled“-RareVattedMalt in einer weiß lackierten Holzkiste als limitierte Sammel-Edition im gut sortierten Fachhandel erhältlich sein.



Seit 1853 — eine der ältesten Destillieren in Deutschland

Im Jahr 1853 gründete Felix Rauter die Brennerei. Seine Destillate erfreuten sich zunehmender Beliebtheit. Der Absinth fand begeisterten Anklang, wurde aber zu Beginn des 20. Jahrhunderts verboten — in fast ganz Europa und den USA. Heute wird der nach Originalrezept hergestellte TABU ABSINTH wieder auf traditionelle Weise mit Wasser verdünnt oder in erfrischenden Longdrinks wie dem GREEN TABU BEAST getrunken.



Wie kommt das Biest auf die Tabu Absinth-Flasche?

Das Tabu-Biest — die Geschichte begann 1853. Felix Rauters Destillate „Bergalter“ und der rautersche Wermuth erfreuten sich zunehmender Beliebtheit. Der Absinth, hergestellt aus Wermuth (*Artemisia Absinthium*), fand begeisterten Anklang bei den Künstlern dieser Zeit. Angeregt von der Betrachtung des Bergalten — dem sagenhaften Geist eines ehemaligen Bergmanns, der durch die Bergwerke der Region spukt — fand man in Momenten der Inspiration, vielleicht auch der Stimulation, die Darstellung des Biestes.

Auch heute wird das nach Originalrezept hergestellte Kultgetränk mit diesem Biest ausgestattet und auf traditionelle Weise mit Wasser verdünnt oder in erfrischenden Longdrinks wie dem GREEN TABU BEAST getrunken.

TabuAbsinth.com



Green Tabu Beast



Der Spirituosenhersteller mit der Handelsregisternummer 7 befindet sich nach wie vor im Zentrum von Essen — an demselben Platz wie 1853. Ebenfalls zur Felix Rauter Gruppe gehört die Gebr. Both GmbH, die mit besonderen Produkten und Kleinserien zur Abrundung des umfangreichen Sortiments beiträgt.

Am Standort Goch betreibt Felix Rauter darüber hinaus eine nach International Food Standard zertifizierte Produktionsgesellschaft. Diese ist auf rund 30.000 qm mit 11 Abfüllstraßen und 2,3 Mio. Litern Tankkapazität für lose Ware und 4.000 Paletten Fertigwarenlager auf die Herstellung großer Stückzahlen von Konsumspirituosen ausgerichtet. Es wird ausschließlich an den Fachhandel, Fachgroßhandel und den LEH geliefert.

Kontakt für Bilder, Muster, Medienkooperationen, Interviews, Infos:

Felix Rauter GmbH & Co. KG, Jörg Tragert, Brunnenstr. 15-23, 45128 Essen,

Fon: 02 01 - 820 76 - 0, Fax: 02 01 - 820 76 - 60, presse@rauter.de, www.rauter.de,

Bildmaterial (300 dpi) unter www.presse.rauter.de