

Danmarks svar på Mackmyra besöker Stockholm

Danmarks första mikrodestilleri heter Braunstein, och den första danska whiskyn på 30 år heter Edition no. 1. Braunstein har tagit steget från att vara ett mikrobryggeri till mikrodestilleri och tillverkar numera whisky och snaps. Möt de två bröderna bakom det lilla danska succédestilleriet på Stockholm Beer & Whisky Festival.

Danskarna har inte haft någon egen whisky på 30 år, men nu är Braunstein i full färd med att framställa en sådan, som kommer ut i handeln till breda konsumentgrupper. Braunstein Edition no. 1 blir mikrobryggeriets första whisky, och tillverkas i en nyanlagd, professionell destillationsanläggning med stor kapacitet. Mikrodestilleriet Braunstein berättade om sina planer 2006 och nu är produktionen i full gång. Michael Braunstein på Mikrodestilleriet Braunstein säger att han fått inspirationen från Sverige och Mackmyra.

– Det är väldigt trevligt att resa runt som dansk whiskyambassadör. Jag har besökt massor av whiskyklubbar i både Danmark och Sverige och nu har jag kommit till Stockholm. Svenskarna är mycket kunniga och har lång tradition när det gäller whisky, så nu skall det bli spännande att höra hur vår whisky tas emot här, säger Michael Braunstein som är ägare och har startat mikrodestilleriet Braunstein tillsammans med sin bror Claus.

Mackmyras danska motsvarighet

– Ända från början har jag följt idéerna från Mackmyra, som vi hälsade på 2004. Det är min starka förhoppning att vi skall kunna omsätta deras idéer och tillverka en värdig motsvarighet till Mackmyra på vår hemmaplan, säger han.

De båda bröderna har dessutom besökt Skottland ett flertal gånger för att idka flugfiske. Längs floderna ligger de berömda destillerierna som är världsledande inom whiskytillverkning. Här hämtade bröderna inspiration, erfarenhet och goda samarbetspartners.

Själva produktionen av Braunstein Edition no. 1 sker på mikrodestilleriet Braunstein i en idyllisk hamnmiljö i Køge, söder om Köpenhamn. Lagringen görs på sherryfat som Braunstein handplockat i Spanien. En whisky måste lagras i tre år innan det blir en whisky, och Braunstein inbjuder in alla intresserade att följa mognadsprocessen.

– Vi har stor respekt för hantverket bakom en fin whisky. Det är en konst att tillverka en riktigt gedigen whisky, och vi har haft stor nytta av den erfarenhet som finns utomlands. Edition no. 1 får gärna bli ett samlarobjekt för experter, entusiaster och helt vanliga whiskyälskare, säger Michael Braunstein.

Bli en whiskyambassadör!

Den senaste dansktillverkade whiskyn försvann ur handeln för 30 år sedan. Det blir därför något av historiens vingslag som kommer att höras år 2010 när Edition no. 1 är klar att möta sina köpare. Braunstein öppnar dörrarna till den första danska mikrowhiskyn och bildar en ambassadörsgrupp som kommer att få följa mogningen och lagringen av whiskyn på nära håll.

Braunstein Edition no. 1 blir en mjuk och lätt fruktig whisky där mörka frukter som plommon och russin får en framträdande roll. Smaken är en hälsning från de spanska sherryfaten som ger whiskyn sina smaknyanser och dofter. Whiskyn får en vacker gyllene färg och ekfatets karaktär av druvor, mörk choklad och russin.



Bilden togs den 17 mars 2007 när bröderna Claus och Michael Braunstein startade sin tillverkning av Danmarks första whisky för breda konsumentgrupper på 30 år. Braunstein är Danmarks första mikrobryggeri som har kombinerat ölbrygging med ett mikrodestilleri för att framställa whisky och snaps.

Ytterligare information:

Maila ägaren Michael Braunstein: michael@braunstein.dk
eller ring: +45 204 844 68

Om Braunstein

Bryggeriet Braunstein har som första danska mikrobryggeri överfört respekten för bryggning av god öl till att destillera starkare varor. Mikrodestilleriet Braunstein öppnade våren 2007 för att producera öl-likör, snaps och whisky. Bröderna bakom Danmarks första mikrodestilleri kan träffas på Stockholm Beer & Whisky Festival. Läs mer på www.braunstein.dk.