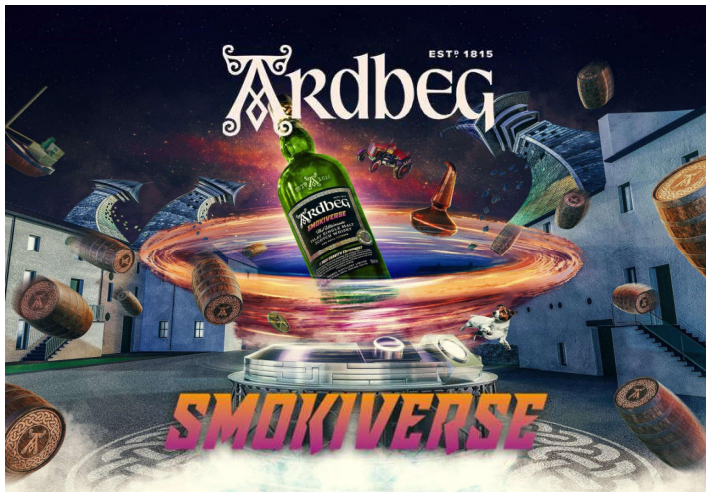




EXPERIENCE HIGH GRAVITY MASH

TASTING NOTES

% ABV – 48.3%

FARBE – Helles Gold

AN DER NASE – Ein Schwall fruchtiger, esterreicher Noten, wie von geräuchertem Kaugummi, zusammen mit schönen Aromen reifer Gerste und getoastetem Sauerteigbrot. Mit etwas Wasser weiterer Rauch: sehr süß und aromatisch, der an saftig-tropische Früchte erinnert, sanft geräuchert

AM GAUMEN – Eine üppig-cremige Textur, gefolgt von kräftig-rußigen Noten von Teer, Teeröl, Anis und Gewürznelken, abgemildert mit einer ausgeprägten Süße braunen Rohrzuckers. Zusätzlich einige strukturierte, holzige Aromen süßer Eiche und Leder

NACHHALL – Etwas erdiger Torfballen, Glut eines Lagerfeuers und Holzkohle

KEY SELLING POINTS

ELEVATOR PITCH

Ardbeg Day ist das große Finale des Fèis Ìle (des Islay Festivals). In diesem Jahr, am 31. Mai 2025, lädt die Destillerie Fans auf Islay und aus der ganzen Welt ein, das Ardbeg Smokiverse zu betreten. Hergestellt mit einem experimentellen Verfahren namens „High Gravity Mashing“ verleihen intensivierte Aromen und eine fast kosmische Dichte dieser Ardbeg Day Edition eine wahrhaft außerirdische Qualität.

PRODUKT INSPIRATION

Das Herzstück des Ardbeg Smokiverse bildet der Maischebottich der Destillerie. Verantwortlich für die Umwandlung unserer gemälzten Gerste in vergärbare Zucker (Maischen), dreht sich das gesamte Leben bei Ardbeg um den Bottich. Jetzt gehen wir an seine Grenzen, um neue Geschmacksfronten für Ardbeg zu entdecken. Durch das Experimentieren mit High Gravity Mashing haben unsere Whisky-Schöpfer weniger Wasser und mehr Getreide als je zuvor verwendet, wodurch jeder Tropfen Flüssigkeit komprimiert wurde, um geschmacksaktive Acetat-Ester zu verstärken. Diese dichte, unkonventionelle Maische hat intensive fruchtige und süße Noten aus den Tiefen des Bottichs freigesetzt.

ARBEG DAY 2025

Der Ardbeg Day 2025 ist eine Reise in neue Geschmackswelten. Fans weltweit zählen den Countdown bis zum Start, während wir uns auf ein intergalaktisches Abenteuer ins Ardbeg Smokiverse begeben. Ein Ort, an dem die Anziehungskraft des Ardbeg-Rauchs mit Innovation und Experimentierfreude kollidiert.

PACKSHOTS
KEY VISUAL



GALACTIC SERVES

GRAPEFRUIT GALAXY

Zutaten:

35ml Ardbeg Smokiverse

20ml Limettensaft

150ml Grapefruit-Sodawasser

Mit Eiswürfeln ins Glas geben.

Glas:

Highball

Garnitur:

Schwarzer Salzrand



STELLAR SPRITZ

Zutaten:

50ml Ardbeg Smokiverse

15ml Limettensaft

125ml Sodawasser

Mit Eiswürfeln ins Glas geben.

Glas:

Highball

Garnitur:

Halbe Limettenscheibe



WAS BEDEUTET „HIGH GRAVITY MASHING„?

High Gravity Mashing ist ein Verfahren, bei dem mehr Schrot und weniger Wasser im Maischebottich verwendet werden, wodurch eine dichtere Würze entsteht. Im Whiskyherstellungsprozess wird die Dichte in den folgenden Phasen gemessen: am Ende der Maischephase, die als „Original Gravity“ bezeichnet wird, und am Ende der Gärphase, die als „Final Gravity“ bezeichnet wird. Beim High-Gravity-Verfahren wird mehr vergärbare Zucker aus dem Schrot in die Würze extrahiert, was zu einer höheren „Original Gravity“ führt, weshalb sie auch „High Gravity“ genannt wird.