

## Whiskyspezialitäten aus der Dolleruper Destille

Die Dolleruper Destille liegt zwischen der Flensburger Förde und Angeln. Seit 2014 wird hier neben Bränden, Geisten und Likören aus regionalem Obst auch deutscher Whisky, Rum und Gin präsentiert. Als Freunde regionaler Produkte freuen wir uns Ihnen unsere Lieblingssorten exklusiv in unserer Bar anbieten zu dürfen. Slàinte mhath!

### Noord Molt No. 4 Rauchwhisky Five

Der Noord Molt No. 4 wurde über fünf Jahre gelagert und besticht durch seine rauchige Note!

Fasstyp/Vorbelegung: Ex-Kirschweinfass aus französischer Eiche von der dänischen Ostseeinsel Lolland

4cl € 13,00

### Noord Molt No. 14 Rauchwhisky Five

Der Noord Molt No. 14 wurde über fünf Jahre gelagert und hat im Vergleich zum Noord Molt No. 4 eine leicht rauchige und auch süße Note durch die Lagerung auf einem Sherryfass. Mit nur knapp über 100 Flaschen fast schon eine Rarität.

Fasstyp/Vorbelegung: Sherryfass Pedro Ximénez Rückbau

4cl € 13,00

### Noord Molt No. 45

Der Noord Molt No. 45 mit 46 % vol. aus regionaler Gerste besticht durch seine Lagerung auf einem Apfel-Birnen-Quittenlikör-Fass, was ihn fruchtig und komplex werden ließ.

Fasstyp/Vorbelegung: Französischer Eiche mit vorheriger Lagerung von Apfel-Birnen-Quitten-Likör

4cl € 9,00

### Noord Molt No. 113

Der Noord Molt No. 113 mit 42 % vol. aus Weizen hat eine deutliche Holznote und ist noch komplexer.

Fasstyp/Vorbelegung: Ex-Rauchwhiskyfass, gebaut aus Eiche im Spreewald

4cl € 9,00