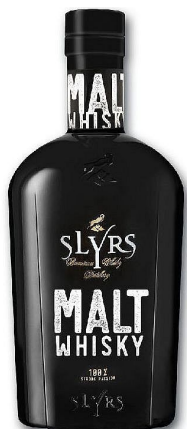


# Slyrs „ MALT ” bavorská single malt whisky 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky



EAN

4250826901869

Kód produktu

W7800013

Slyrs Bavarian Malt Whisky (v edici prodáváné bez krabičky jako „holá lahev“) je novějším přírůstkem do portfolia této hornobavorské palírny od jezera Schliersee, který byl vytvořen mladým týmem destilátérů jako vyjádření moderního bavorského šarmu a inovace. Na rozdíl od tradičních vlajkových lodí značky, které se lahvuji při síle 43 % nebo 46 %, je tato verze záměrně stažena na jemných 40 % alkoholu. Cílem bylo vytvořit mimořádně přístupný a mílní destilát určený jak pro každodenní popíjení, tak jako skvělý základ do prémiových míchaných drinků. Surovinou je opět stoprocentní ječmenný slad pocházející z vybraných farem v severním Bavorsku a horská voda z chráněného pramene Bannwaldquelle. Whisky zraje několik let v sudech z amerického bílého dubu přímo v unikátním horském skladu, který palírna vybudovala vysoko v bavorských Alpách v roce 2014. Právě střídání extrémních teplot a čistý horský vzduch dodávají této lehčí variantě její typickou vyváženost. Absence rašelinového kouře a snížené procento alkoholu dělají z této „holé lahve“ ideální vstupní bránu do světa německých single maltů pro ty, kteří preferují jemnost, čistotu a nekomplikovanou eleganci bez přehnané ostroti.

**Vůně:** V lehkém a velmi svěžím aromatu se harmonicky prolíná dominantní sladkost krémové vanilky a čerstvého karamelu, kterou v pozadí doplňuje vůně čistého ječného sladu, sušeného lučního kvítí a jemný závan zralých zelených jablek.

**Chuť:** Na patře whisky působí neobyčejně mildním, jemným a zaobleným dojmem, kde se počáteční tóny medové sladkosti a vanilkového cukru mísí s lehkou kořenitostí dubového dřeva, sladovým základem a dotekem mléčné čokolády.

**Závěr:** Doznění je spíše kratší až středně dlouhé, velmi čisté a příjemně suché, přičemž v ústech zanechává jemnou stopu opáleného dubového sudu, karamelovou sladkost a doznívající stopu jemného koření.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
na dotaz do 7 dní

# Slyrs „ MALT ” bavorská single malt whisky 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Whisky

## Popis

Německá palírna Slyrs, sídlící v malebném městečku Neuhaus u jezera Schliersee v Horním Bavorsku, je největším a nejvýznamnějším producentem single malt whisky v Německu. Příběh této průkopnické palírny odstartoval v roce 1994, kdy zakladatel a vystudovaný sládek Florian Stetter navštívil slavný skotský region Speyside. Fascinován podobností skotské a bavorské přírody se svými kolegy vsadil o bednu pšeničného piva, že dokáže v Bavorsku vyrobit stejně kvalitní single malt whisky. Sázku proměnil v realitu v roce 1999, kdy v malé rodinné palírně lihovin vyprodukoval první várku. Prudce rostoucí zájem vedl v roce 2007 k vybudování zcela nového, moderního závodu, který prošel v roce 2025 zásadní expanzí. Ta zvýšila kapacitu původních 1 500litrových kotlů na masivní 5 000litrové a 6 000litrové měděné destilační přístroje, díky čemuž palírna dokáže vyprodukovat až 400 000 litrů čistého alkoholu ročně. Tajuplný název „Slyrs“ pochází z historického dokumentu z roku 779, kdy mniši na místě založili klášter a celou oblast pojmenovali latinizovaným názvem Sliores. Filozofie značky stojí na striktním dodržování regionálního „terroir“, což znamená stoprocentní využívání lokálních bavorských surovin. Palírna ročně zpracuje kolem 500 tun ječmene pocházejícího z domácích polí. Sladování probíhá v Bamberku a Žitavě, přičemž vedle klasického sladu zpracovávají také menší množství sladu sušeného nad rašelinou či bukovým dřevem pro speciální kouřové edice. Neméně důležitá je voda čerpaná z chráněného horského pramene Bannwaldquelle, která dodává destilátu měkkost. Po tradiční dvojité destilaci se čirý alkohol o síle 70 % redukuje pramenitou vodou na 55 % a plní se ke zrání. Na rozdíl od skotských zvyklostí, kde dominují použité sudy po bourbonu, ukládá Slyrs svou whisky do zcela nových, silně vypálených sudů z amerického bílého dubu o objemu 225 litrů. V nich si destilát buduje svůj základní tříletý charakter plný tónů vanilky, medu a dřeva. Celosvětové uznání si palírna získala díky svému mistrovství v disciplíně finišování, tedy dozrávání whisky v sudech po jiných typech alkoholu. Mezi nejvíce oceňované patří lahve zrající ve velmi vzácných, desítky let starých sudech po sherry Oloroso a Pedro Ximénez, které palírna získává na základě exkluzivního partnerství s prestižním španělským vinařstvím Bodegas Tradición. Portfolio dále obohacují edice dozrávané v sudech po portském víně, karibském rumu, víně Sauternes, Amarone nebo Marsala. Vedle základní tříleté a dvanáctileté single malt whisky palírna produkuje také žitnou whisky Bavarian Rye, silnější variantu Slyrs 51 plněnou při 51 % alkoholu a řadu líkérů na bázi whisky, které kombinují destilát s alpskými bylinami, medem, vanilkou či kávou cold brew. Největší raritou palírny je unikátní projekt vysokohorského zrání s názvem Mountain Edition. Část sudů je po úvodním zrání transportována lanovkou do speciálně vybudovaného skladiště na vrcholu hory Stümpfling v nadmořské výšce 1 501 metrů. Sudy jsou zde celoročně vystaveny čistému alpskému vzduchu, nízkému tlaku a extrémním teplotním výkyvům, které mezi zimou a létem dosahují až 30 °C. Tyto drsné podmínky nutí dřevo sudu neustále pracovat, čímž se zrání zásadně modifikuje a whisky získává neopakovatelný profil, který pravidelně sbírá ocenění na prestižních mezinárodních soutěžích.

## Hlavní parametry

Značka	Slyrs
Druh	Single malt whisky
Původ	Německo
Přívlastek	NAS & No Age Statement
Výroba	Non chill filtered, Pot Still
Zrání	v dubových sudech, extra vypálené dubové sudy, Virgin Oak
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	SLYRS Destillerie GmbH & Co. KG, Bayrischzeller Str. 13, 83727 Schliersee, Německo
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.