

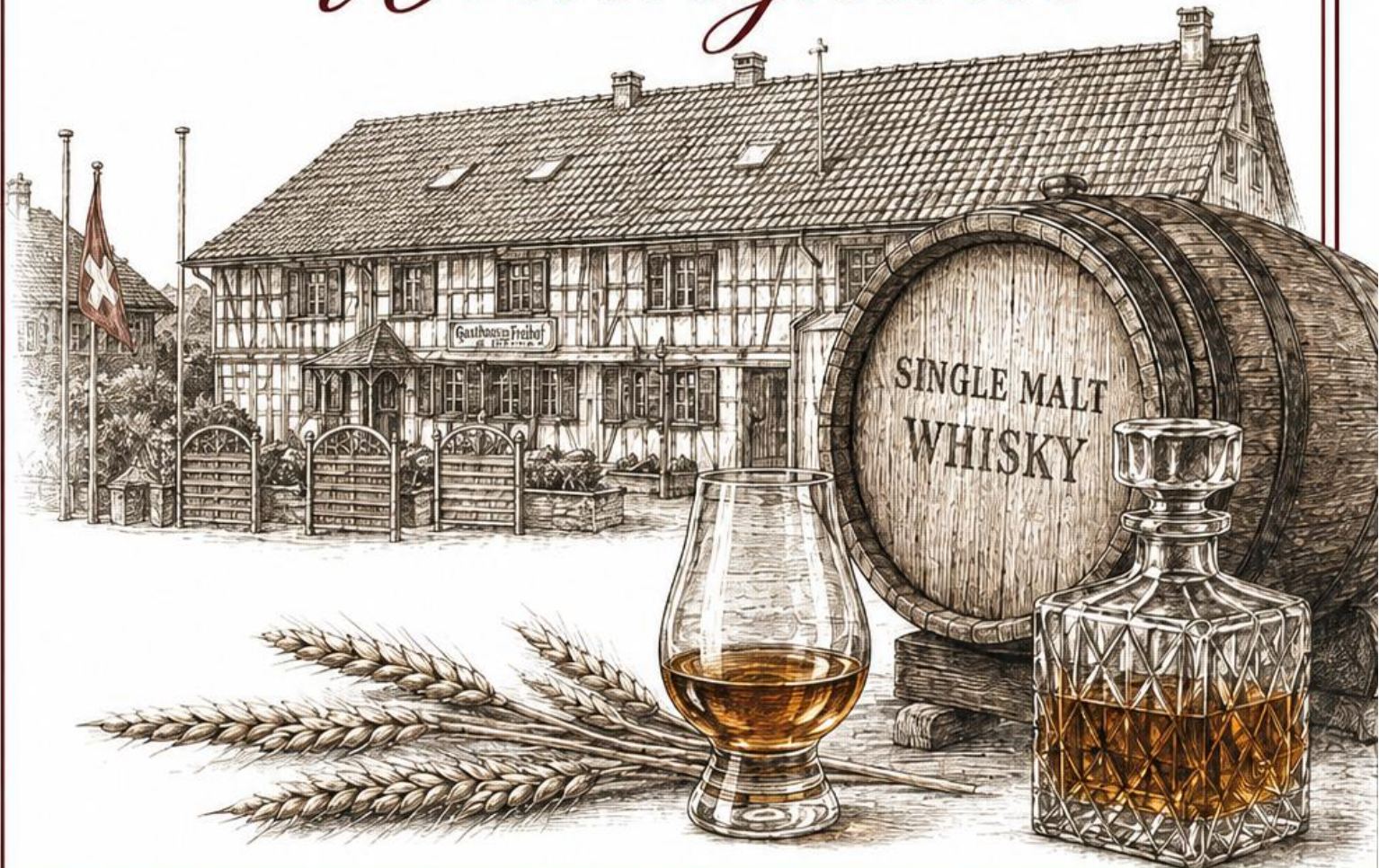
RHEINFALL  **SINGLE MALT**

Gasthaus zum Freihof

★ Saal • Grotte • Trunk-Stübli • Kinderparadies ★

Weingut
LINDETRÖPELI

Whiskykarte



Geschichte des Rheinfall Single Malt

Seit 2016 widmen sich Sonja und Daniel Witzig mit Leidenschaft der Herstellung ihres eigenen **RHEINFALL SINGLE MALT**. Entstanden ist ein Whisky, der Regionalität, Handwerkskunst und langjährige Erfahrung im Weinbau auf einzigartige Weise vereint.

Den Grundstein bildet Braugerste aus eigenem Anbau im Zürcher Weinland. Nach der Ernte ruht die Gerste zunächst, bevor sie gemälzt wird. Während dieses Prozesses wird die im Korn enthaltene Stärke in vergärbaren Zucker umgewandelt.

Anschliessend wird das Malz in der Brauerei Locher in Appenzell mit reinem Quellwasser vermischt und auf rund **65 °C** erhitzt. Dabei lösen sich die wertvollen Zuckerstoffe aus dem Malz und bilden die Grundlage für die spätere Vergärung.

Zurück im Weingut Lindetröpfli wird die sogenannte Würze mit ausgewählten Burgunder-Weinhefen kalt vergoren. Bereits in dieser Phase entstehen die ersten charakteristischen Frucht- und Aromastoffe. Um möglichst viele dieser feinen Nuancen zu bewahren, erfolgt die Destillation unmittelbar nach der Vergärung.

Seinen unverwechselbaren Charakter entwickelt der **RHEINFALL SINGLE MALT** während der mehrjährigen Reifung in ausgewählten Sherry- und Barrique-Fässern. Viele dieser Fässer wurden zuvor für die Lagerung der Lindetröpfli-Weine verwendet und verleihen dem Whisky zusätzliche Tiefe, Komplexität und Eleganz.

Das Ergebnis ist ein authentischer Schweizer Single Malt, geprägt von regionalen Rohstoffen, nachhaltigem Handwerk und der Leidenschaft einer Winzerfamilie.

**Rheinfall Single Malt – Winterthur Eiche**

4cl

15 CHF

Einzelfassabfüllung

42% Vol.

Aromatik: Reife Früchte, Honig, Vanille und feine Eichenwürze

Dieser charaktervolle Schweizer Single Malt wird aus bester Gerste von familieneigenen Anbauflächen gewonnen.

Der Single Malt reift in einem Barrique aus Winterthurer Eiche, das zuvor für die Lagerung von Lindetröpfli-Süsswein (Dreamer) verwendet wurde. Dieses verleiht dem Whisky eine besondere Komplexität und Süsse.

Der Single Malt präsentiert sich mit einer tief goldenen Farbe im Glas. Aromen von frischen süssen Früchten und einem Hauch von Eichenholz bilden ein reichhaltiges und ausdrucksstarkes Bouquet.

Rheinfall Single Malt – Schlossabfüllung

4cl

18 CHF

Einzelfassabfüllung aus dem Schloss Laufen am Rheinfall

44% Vol.

Aromatik: Sherry, Trockenfrüchte, feine Holznoten, würzige Eleganz

Nach der Destillation reift der Whisky drei Jahre lang in einem Oloroso Sherry-Fass (first filling), um eine intensive Aromenvielfalt zu entwickeln.

Die Vollendung erfolgt im Lindetröpfli Wein-Barrique im Schloss Laufen am Rheinfall unter dem Einfluss der Schwingungen des Rheinfalls während einem Jahr. Diese besondere Umgebung trägt zur Charakterbildung des Whiskys bei.

Beim Verkosten dieses Whiskys erlebt man einen faszinierenden Genussmoment. Die harmonische Verschmelzung von Sherry-Aromen, fruchtigen Nuancen und der Einfluss des Rheinfalls schaffen eine einzigartige Geschmackserfahrung, die die Sinne anspricht.