

# MACKMYRA RESERVE



## SWEDISH SINGLE CASK WHISKY

STARTE DEINE EIGENE REISE IN DIE AUFREGENDE  
WELT DES WHISKYS. EIN ECHTES ERLEBNIS.



## MACKMYRA RESERVE

Wenn du deinen eigenen Whisky kreieren könntest, wie würde er schmecken und welche Voraussetzungen würdest du ihm geben? Mackmyra Reserve ist genau richtig für dich, wenn du gerne die Kontrolle über die Parameter deines Whiskys übernehmen und einen eigenen, einzigartigen Whisky kreieren möchtest. Bestimme die Rahmenbedingungen für den Whisky selbst, wie den Fasstyp, die Rezeptur, den Lagerort und die Lagerzeit.

Ein beliebter Teil der Mackmyra Reserve ist die Namensgebung des eigenen Whiskys. Der Name, den du wählst, wird auf eine Messingplakette graviert, die dein Fass während der Lagerzeit schmückt, und später dann auf die Flaschenetiketten gedruckt. Dank der großen Beteiligung am gesamten Prozess, entwickelt sich eine enge Beziehung zum fertigen Whisky. Dieses Erlebnis lässt sich daher besonders gut mit Freunden, Kollegen oder Familie teilen.

*Kreiere deinen eigenen Traum-Whisky*



SCHRITT 1/3

## WÄHLE DEIN FASS

### EX-BOURBON

Das Bourbonfass ist das am häufigsten verwendete Fass für die Reifung von Single Malt Whisky. Mit diesem klassischen Fass, in dem zuvor Bourbon gelagert wurde, erhält dein Whisky ein süßes Aroma und eine schöne goldgelbe Farbe. Der Geschmack ist rund und weich mit deutlichen Anklängen von Vanille, Birne, Apfel, Zitrusfrüchten, Karamell und Honig.

### OLOROSO-GESÄTTIGTE AMERIKANISCHE EICHE

Unser Oloroso-Fass wird frisch mit spanischem Olorosowein gesättigt, um dem Whisky Töne von Rosinen, Trockenfrüchten, Wein, dunkler Schokolade und Trauben zu verleihen. Die Eigenschaften des Fasses machen den Whisky süß, rund und vollmundig, wodurch er viele anspricht. Die schöne Farbe geht in Richtung tiefer Rottöne.

### SCHWEDISCHE EICHE

Die Lagerung in schwedischer Eiche verleiht dem Whisky eine klare schwedische Identität. Der relativ geringe Holzzuckergehalt sorgt für würzige Noten von schwarzem Pfeffer, Kardamom und Muskat, aber auch für eine karamellartige Süße und Noten von Mandeln, Zeder und Sandelholz.



SCHRITT 2/3

## WÄHLE DEINE REZEPTUR

### ELEGANTE REZEPTUR

Der Grundcharakter unserer eleganten Rezeptur ist fruchtig mit Tönen von Zitrus und Birne. Würzig mit einem Hauch von Anis, Ingwer, Zimt und Kardamom. Kräuterig mit Noten von Tabakblättern, Gras und Pfeffer, nussig mit Mandelnoten. Die elegante Rezeptur ist ideal für diejenigen, die die der Eiche nnewohnenden Aromen voll zur Geltung kommen lassen wollen.

### RAUCHIGE REZEPTUR (RÖK)

Das Rauchmalz, das in unserer rauchigen Rezeptur verwendet wird, stellen wir in unserer Rauchmälzerei selbst her. Indem wir Wacholderzweige auf das glühende Torfbett legen, durchdringt ein schwedisch geprägter Rauchgeschmack unser Malz. Unsere rauchige Rezeptur strebt nach einem ausgewogenen Rauchgeschmack, der noch Raum lässt für die fruchtigen Töne des Whiskys.

### EXTRA RAUCHIGE REZEPTUR (EXTRA RÖK)

Unsere rauchige Rezeptur ist auch in einer extra rauchigen Variante erhältlich, die mit der doppelten Menge Rauchmalz hergestellt wird. Mit dieser Rezeptur wird dein Whisky kräftig rauchig mit klaren Torftönen.

### VORGELAGERTE REZEPTUR

Mit der vorgelagerten Rezeptur hast du die Möglichkeit dein 30-Liter-Fass mit Whisky zu befüllen, der bereits vier Jahre im 200-Liter-Bourbon-Fass gereift ist. Das bedeutet eine kürzere Wartezeit bis dein Whisky fertig ist, aber auch die Möglichkeit, den Charakter aus dem 200-Liter-Fass mit dem 30-Liter-Fass deiner Wahl zu kombinieren.



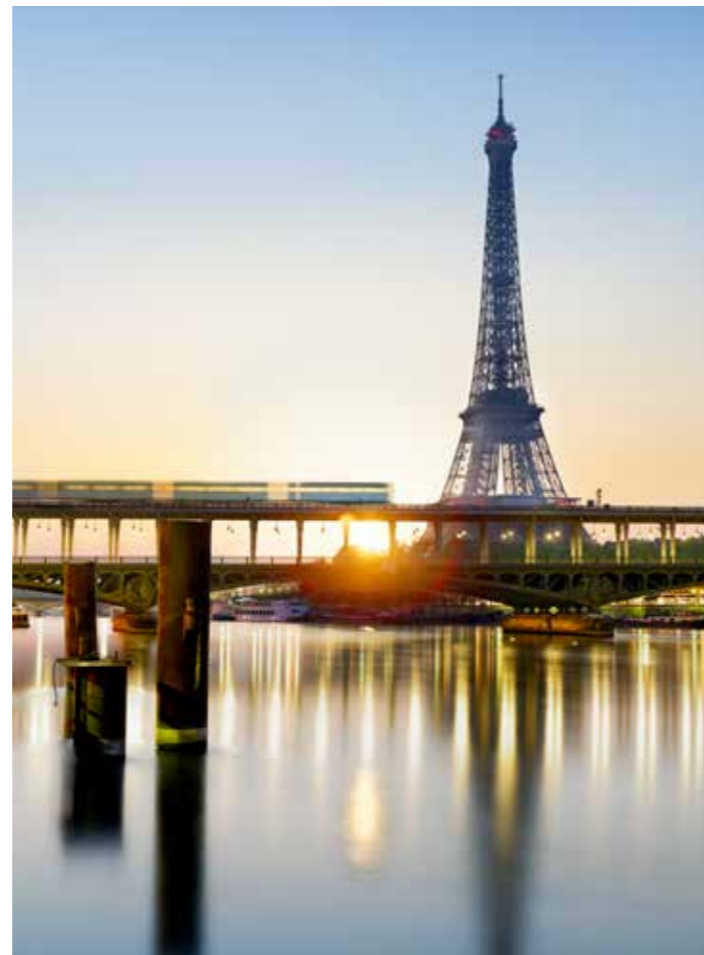
SCHRITT 3/3

## WÄHLE DEIN LAGERHAUS

Als Fassbesitzer bei Mackmyra hast du die Möglichkeit deinen Whisky in Schweden, Deutschland oder Frankreich reifen zu lassen. Wir möchten es dir so einfach wie möglich machen, dein Fass zu besuchen und zu verkosten, um zu sehen, wie es sich entwickelt und wann die Zeit zur Abfüllung gekommen ist. Wenn du dich entscheidest deinen Whisky in Schweden zu lagern, kannst du zwischen unserem Lager in Gävle oder in der Bodås-Mine, 50 m. unter der Erde, wählen.

2021 starten wir eine neue Zusammenarbeit mit Maison Ferrand. Das Projekt "Barge 166" ist ein schwimmendes Rum- und Whiskylager auf der Seine. Wenn du dich entscheidest, deinen Whisky hier zu lagern, kannst du dich auf stimmungsvolle Verkostungen auf der Seine freuen, nur einen Katzensprung von den Pariser Sehenswürdigkeiten entfernt.

Auf dem historischen Landgut Gut Basthorst, nur eine kurze Autofahrt von Hamburg entfernt, liegt unser deutsches Whiskylager. Hier kann man nicht nur seinen Whisky probieren, sondern auch in schöner Umgebung übernachten, gut Essen und - zur richtigen Jahreszeit - über einen der berühmten Märkte zu schlendern.





ERLEBEN

## REIFUNG UND FORTSCHRITT

Jahr 0 - Dein Fass wurde mit der Rezeptur deiner Wahl befüllt und das Abenteuer hat begonnen. Die erste und offensichtlichste Änderung wird die Farbe des Destillats sein, das bereits seine goldene Verwandlung begonnen hat.

Jahr 1 - Die Farbe wird jetzt tiefer und die der Eiche eigenen Aromen und Eigenschaften beginnen sich in deinem Destillat widerzuspiegeln. Die ersten leichten Eichennoten verbinden sich langsam mit dem fruchtigen Destillat. In dieser Phase hat das Destillat einen leichten Körper und einen eher scharfen Charakter.

Jahr 2 - Zuvor ein leichtes, transparentes Malzdestillat, hinterlässt die Eiche jetzt einen deutlichen Eindruck in Form neuer Aromen, eine tiefere Farbe und ein volleres Mundgefühl. Noten wie Vanille, Karamell und würzige Kräuter sind meist früh im Reifeprozess zu finden.

Jahr 3 - Glückwunsch, dein Fass ist 3 Jahre alt! In der Welt des Whiskys ist das eine magische Zahl, die bedeutet, dass die Spirituose jetzt als Whisky eingestuft werden kann! Und die Transformation weiter. Das zuvor scharfe Mundgefühl beginnt sich nun runder anzufühlen.

Jahr 4 - Dein Whisky hat jetzt einen volleren Körper und einen öligeren Charakter. Bei der Reifung der rauchigen Rezeptur ist es üblich, dass der Whisky nun eine gute Balance zw. Rauchigkeit und Fasscharakter erreicht. Jetzt wird es wichtig, die Entwicklung im Auge zu behalten.

Jahr 5 - Die Oberfläche des Eichenfasses, die mit dem Destillat in Kontakt kommt, ist in unseren kleinen Fässern vergleichsweise groß. Dadurch entwickelt sich der Whisky schneller und intensiver. Ein 4-5 J. alter Whisky aus einem 30l-Fass wird in der Regel als wesentlich älter wahrgenommen.



*"Noten wie Vanille, Karamell und würzige Kräuter sind meist früh im Reifeprozess zu finden."*

## DER GROSSE MOMENT

## ZEIT ZU BOTTELN?

Während deiner gesamten Whisky-Reise mit uns steht dir unser Team bei Bedarf jederzeit zur Seite um dich zu beraten. Dies gilt insbesondere, wenn es um die Entscheidung geht, wann der richtige Zeitpunkt für die Abfüllung des Fasses gekommen ist. Es ist ganz deine Entscheidung, aber wir stehen jedem mit Rat und Tat zur Seite. Sobald du bestimmt hast, dass dein Whisky fertig ist, füllen wir ihn für dich in 50 cl-Flaschen ab. Nach der Abfüllung und Etikettierung wird dein Whisky an dich versendet, damit du ihn endlich in seiner herrlichen Endform genießen kannst. Ein 30-Liter-Fass ergibt etwa 48 - 56 Flaschen, die mit dem Namen und den Informationen deines Whiskys versehen sind.

*Wenn du möchtest, kannst du dein Fass direkt mit einer anderen Destillat-Rezeptur befüllen. Oder mit der gleichen Rezeptur noch einmal für Runde 2, um zu sehen, wie sich die Dinge ändern? Wenn ja, teile uns dies einfach mit, wenn du uns bezüglich der Abfüllung deines Fasses kontaktierst.*



Habe eben meinen rauchigen Mackmyra Reserve abgeholt, gereift in Ex-Bourbonfässern. Fantastisch! Während der Reifung habe ich ihn einmal im Jahr verkostet, um den richtigen Zeitpunkt für die Abfüllung zu finden.

- Hanna



Meinen eigenen Whisky zu kreieren und die Geschmacksrichtung selbst zu bestimmen, war wirklich aufregend! Der Prozess begann langsam, nahm aber gegen Ende richtig Fahrt auf. Der fertige Whisky ist wirklich gut geworden!

- Gustaf



Ich habe ein Fass über meine eigene Firma gekauft. Es macht immer Spaß, eine Flasche vom eigenen Whisky zum Dinner oder als Geschenk mitzubringen. Meine Mitarbeiter haben natürlich alle eine Flasche bekommen.

- Erik



## EXPLORERS IN WHISKY. THE SWEDISH ORIGINAL SINCE 1999.

Von Anfang an war es unser Ziel, bahnbrechenden Whisky mit einem klaren schwedischen Touch zu kreieren. Schwedische Gerste, schwedische Eiche und lokales Wasser sind die Eckpfeiler unserer Whiskyherstellung. Unseren rauchiges Malz produzieren wir selbst mit schwedischem Torf aus dem nahegelegenen Karinmossen. Durch das Hinzufügen von getrockneten Wacholderzweigen auf dem glühenden Torfbett, die in der Nähe der Destillerie gepflückt werden, bekommt unser rauchiges Destillat einen wahrhaft schwedischen Stempel.

In der 35 Meter hohen Gravity Destillerie produzieren wir Whisky mit der gleichen Entdecker- und Experimentierfreude wie zu Beginn in 1999. Die Destillerie belastet die Umwelt so wenig wie möglich und nutzt die Schwerkraft, um die Produktion zu rationalisieren. Einige Kilometer von der Destillerie entfernt finden wir das Hauptlager von Mackmyra, in der alten Mine in Bodås. Hier wird unser Whisky sicher gelagert, 50 Meter unter der Erdoberfläche.

Mit den Lehren, die wir aus der Tradition des Whiskyherstellens gezogen haben und dem Respekt, den wir dieser zollen, produzieren wir innovativen Whisky mit schwedischen Zutaten. Willkommen auf unserer Reise!



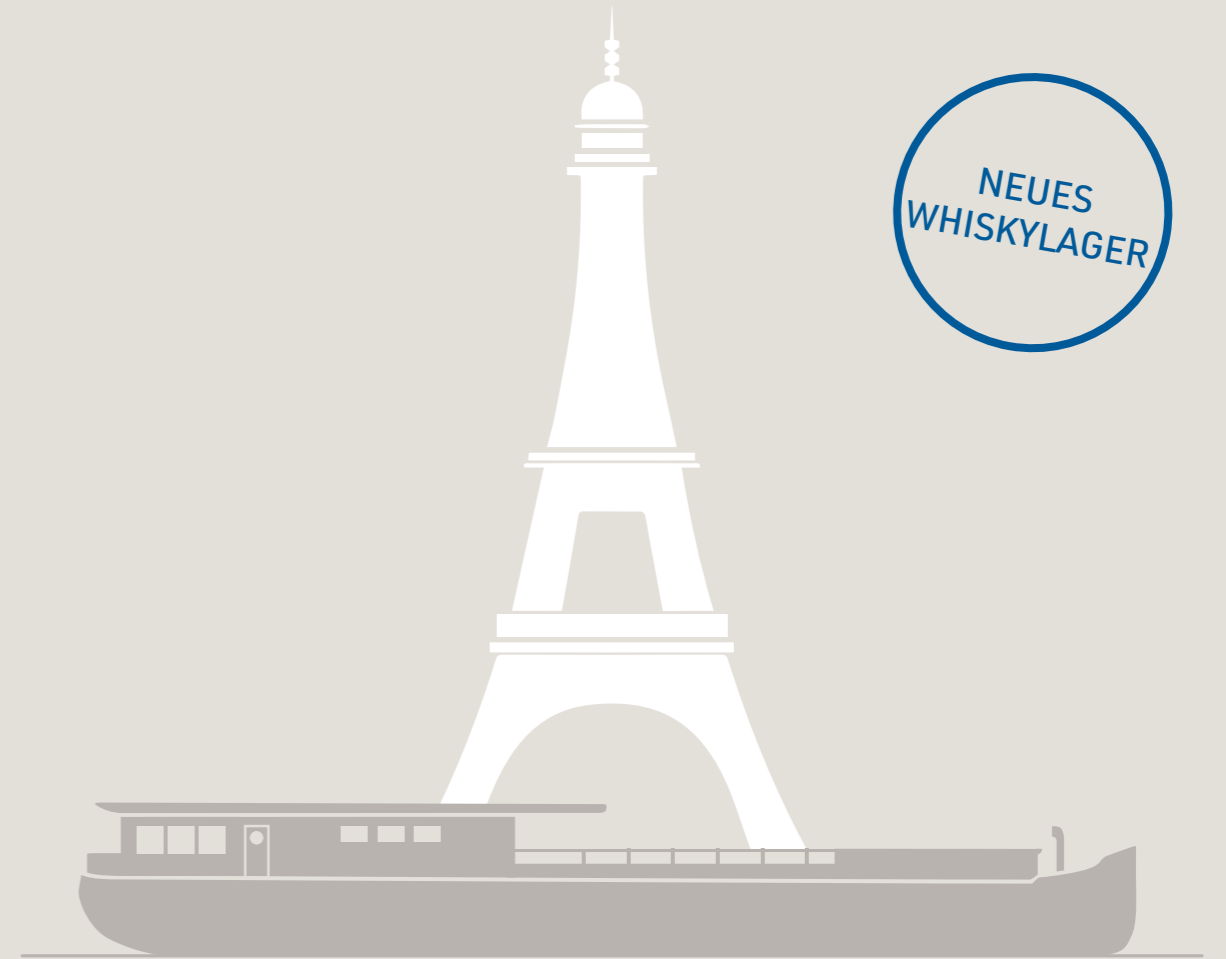


*Willkommen als Fasseigener bei Mackmyra!*

**MACKMYRA RESERVE**

[www.mackmyra.com](http://www.mackmyra.com)

# MACKMYRA RESERVE



## BARGE 166

DEIN WHISKY REIFT IN PARIS AUF DER SEINE

MACKMYRA RESERVE

[www.mackmyra.com](http://www.mackmyra.com)

# WHISKY AUF DER SEINE



DOCK: QUAI DE STALINGRAD,  
ISSY LES MOULINAUX

MODELL: PÉNICHE FREYCINET  
BAUJAHR: 1948

LÄNGE: 38,8 M  
BREITE: 5,1 M

LAGERKAPAZITÄT: 1 500 FÄSSER  
TERRASSE: 53 M<sup>2</sup>

Vor einigen Jahren haben wir eine aufregende Zusammenarbeit mit der Maison Ferrand begonnen, einem französischen Hersteller von Spirituosen wie Plantation Rum, Ferrand Cognac und weiteren. Die Zusammenarbeit hat seitdem fantastische und bahnbrechende Produkte für beide Unternehmen hervorgebracht.

So wie jetzt, da Mackmyra offizieller Partner der Barge 166 wird - dem weltweit ersten Spirituosenlager an Bord eines Lastkahns. Das Boot liegt fest in einer reizvollen Gegend an der Seine in Issy-Les-Moulineaux, nur einen Katzensprung von Paris' Zentrum entfernt. Mit unseren festen Lagerplätzen an Bord hast du jetzt die Möglichkeit, dein 28-Liter-Fass an einem wirklich einzigartigen Ort zu lagern.

Die Reifung von Spirituosen an Bord von Schiffen verschiedenster Art hat schon häufig sehr spannende Ergebnisse geliefert. Wenn der Inhalt des Fasses durch das Schaukeln des Bootes in Bewegung gerät, entsteht ein dynamisches Zusammenspiel zwischen Fass und Inhalt, was bei der Reifung des Whiskys eine große Rolle spielt. Wir sind sehr gespannt!

*Gerne heißen wir dich willkommen, als Fassbesitzer an Bord der Barge 166!*



*E. Bräck*

Eric Bräck, Product Manager, Mackmyra Reserve

## MAISON FERRAND

1989 erwarb Alexandre Gabriel ein altes Cognac-Herrenhaus im Herzen der Grande Champagne Region. Er nannte das Haus Maison Ferrand und dank vieler Jahre leidenschaftlicher Arbeit und Vision ist es heute einer der weltweit renommiertesten Produzenten von handwerklich hergestellten Spirituosen. Zu den preisgekrönten Marken von Maison Ferrand gehören Ferrand Cognac, Citadelle Gin, Plantation Rum und Mathilde Liqueurs.

## ANGEBOT

- 28-Liter-Fass aus französischer Eiche
- Zuvor gefüllt mit Plantation Barbados Rum (6 Monate)
- Du wählst die Rezeptur

Als Besitzer in eines Fasses an Bord der Barge 166 hast du Zugang zu exklusiven Veranstaltungen in Paris, in Cognac und natürlich auf der Barge 166. Im Preis inbegriffen ist auch eine jährliche Fassverkostung, bei der du und deine Freunde gemeinsam mit den Berater innen an Bord probieren und erleben können, wie sich das Fass entwickelt.

Ab € 3.047

