



Medienmitteilung: Swiss Mountain Single Malt Whisky «Master Distiller Tropenhaus Edition II»

Matten b. Interlaken, 20. Juni 2023: **Die «Master Distiller Tropenhaus Edition II» des Swiss Mountain Single Malt Whiskys ist verfügbar. Diese Edition ist die zweite Episode in der Tropenhaus Trilogie. Die exklusive Abfüllung wird in nur 288 Flaschen angeboten.**

Seit 1999 wird am Rugen in Interlaken Whisky gebrannt. Mit der Installation der beiden Pot Stills über dem Sudhaus im Jahr 2010 gehört die Rugen Distillery zu einer der grössten Whisky-Brennereien der Schweiz.

Die Rugenbräu AG und das Tropenhaus Frutigen pflegen eine langjährige partnerschaftliche Zusammenarbeit. So kam die Idee auf, einen gemeinsamen Whisky zu kreieren: Im Jahr 2018 wurden drei Fässer, gefüllt mit Swiss Mountain Single Malt Whisky, im Tropengarten des Tropenhaus Frutigen gelagert. Das tropische Klima mit der hohen Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von rund 23°C führen zu einer deutlich schnelleren Reifung des Whiskys sowie einem vollen bis üppigen Aroma. Im Herbst 2022 kam die «Master Distiller Tropenhaus Edition I» auf den Markt und war innert weniger Tage ausverkauft. Nun ist die «Master Distiller Tropenhaus Edition II» im Umfang von 288 Flaschen à 70cl verfügbar.

Tropische Aromen

Für diese Edition trug Master Distiller Philip Zollner die Verantwortung. Er beschreibt den Whisky wie folgt: «Der Whisky reifte 5 Jahre im Fass No. 375 Pineau des Charentes, was dem Whisky einen Duft von dezenter Vanille und Karamell verliehen hat. Der Whisky überzeugt durch seinen besonders voluminösen Körper, welchen er den klimatischen Bedingungen im Tropengarten verdankt.»

Die zweite Edition gliedert sich in eine Trilogie der Tropenhaus Editionen ein: «Schon im Herbst 2023 wird die «Master Distiller Tropenhaus Edition III» abgefüllt und auf den Markt gebracht. Wir freuen uns, damit das spannende Projekt in Zusammenarbeit mit dem Tropenhaus Frutigen weiterzubringen», stellt Zollner in Aussicht.

«Master Distiller Tropenhaus Edition II» - komplex bis üppig

Die, wie alle Spirituosen der Rugen Distillery, komplett im Berner Oberland produzierte Master Distiller Edition II wurde im Pot-Still-Verfahren gebrannt. Der Whisky wird in Fassstärke, unfiltriert, naturbelassen und unbehandelt angeboten.

Die Tropenhaus Edition II weist ein strahlend gelb-goldenes Farbenspiel auf. Der Geruch erinnert an das Einkochen von Konfitüre, mit einem Hauch von tropischen Früchten wie Maracuja. Im Gaumen folgt auf den weichen Auftakt ein Spiel von reifen Früchten, malzig-würzigen Noten und einem klar erkennbarem Eichenbouquet.

Angelehnt an das Design der ersten Tropenhaus Edition zeigt sich die klassische Whisky Flasche wiederum in einer markanten Verpackung mit tropischen Farben: Das satte Grün von Pflanzen aus dem Tropengarten wird von Orchideen in zartem Violett aufgelockert.

Die «Master Distiller Tropenhaus Edition II» ist ab sofort in der Rugen «Gnuss-Wält» erhältlich.

**Ihre Kontakte:**

Rugenbräu AG
Remo Kobluk
Geschäftsführer
Tel. 033 826 46 56
remo.kobluk@rugenbraeu.ch

Medienkontakt
Valérie Burnier
Valérie Burnier Communication GmbH
Tel. 033 530 01 20
valerie@valerieburnier.com

Bildlegende: Swiss Mountain Single Malt Whisky «Master Distiller Tropenhaus Edition II»

Quelle: Rugenbräu AG

Weitere Informationen: www.rugenbraeu.ch

Anzahl Zeichen inkl. Lead & Leerzeichen (ohne Titel): 2813 / Anzahl Wörter: 409

Rugenbräu AG

Die Rugenbräu AG steht für eine über 155-jährige Marke, welche weit über das Berner Oberland hinaus für Genussmomente sorgt. Die Brauerei, seit der Gründung in Familienbesitz, pflegt Traditionen und überrascht auch immer wieder mit neuen Kreationen. Die Handwerkskunst der Brauerei und der Destillerie findet am Hausberg Rugen in Interlaken statt.

Rugen Distillery – weltweit einzigartig

Im März 2008 wurde der erste *Swiss Mountain Single Malt Whisky* der Rugen Distillery auf den Markt gebracht. Seither haben sich die Profis mit Leidenschaft, Sinn für Tradition und Innovationsgeist der Entwicklung des Whiskys gewidmet. Der mehrfach ausgezeichnete *Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label»*, welcher im ewigen Eis auf dem Jungfrauoch reift, gilt als Flaggschiff der Destillerie.

«Aktuell sind wir die einzige Whisky-Destillerie in Europa, welche Whiskys im Eis, im Felsenkeller und in den Tropen reifen lässt und dies in einem Radius von rund 50 km, beziehungsweise innerhalb einer Region», weiss Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu.

Tropenhaus Frutigen – Die Oase im Berner Oberland

Das Tropenhaus Frutigen ist ein attraktives Ausflugsziel, das Erholung, Wissensvermittlung und Genuss auf transparente Art und Weise erlebbar macht. Erneuerbare Energie, Fischzucht, Kaviarproduktion und ein Tropengarten sind Themen, die in der Erlebniswelt des Tropenhauses vereint sind. Die schweizweit einzige Ausstellung über Stör- und Fischzucht sowie Kaviarproduktion bietet die Basis der interaktiven Integration der Besucher in Führungen und Rahmenprogramme. Tropische Pflanzen und Früchte gedeihen unter idealen Bedingungen im Tropengarten und laden zu einem haptischen und sensorischen Erlebnis ein. Einzigartig ist die Verwendung von tropenhausspezifischen Produkten, die Fischvielfalt in der Kombination mit regionalen Produkten im Restaurant Tropengarten. Der echte Schweizer Kaviar Oona liefert hier den möglichen ungezwungenen Lifestyle und Genuss.