

# Sprit

Våra producenter



MOESTUE & CASK





## Armagnac Samalens

**Samalens har destillerat, blandat och lagrat eaux-de-vie i Bas-Armagnac ända sedan 1882. De använder sin anrika kunskap för att främja innovation och erbjuda nya smakupplevelser. Samalens försöker visa Armagnacens potential och förädla den samtidigt som de bevarar dess särdrag.**

Samalens har ett ganska typiskt destilleri: fyra traditionella pot-stills från Armagnac och fyra traditionella pot-stills från Cognac. Den traditionella destillationen kräver dock erfarenhet och kontinuerlig provsmakning under hela processen. För att vara så precisa som möjligt standardiseras inte Samalens "cuts". De förlitar sig istället helt på destillatörens smaktester.

Begreppet "cuts" hänvisar till när destillatören gör en bedömning om egenskaperna hos den inkommande spriten och separerar destillatet som flödar från destilleriet i separata insamlingskärl.

Samalens lagrar därefter varje eau-de-vie i traditionella 450-liters fat av fransk ek. De lätt rostade faten väljs ut för att bevara eau-de-vie-aromerna utan kraftig ekbehandling. Efter att ha lagrats i nya fat flyttas armagnacen till använda fat. Varpå den får mogna långsamt tills den buteljeras.



# Samalens

[samalens.fr/en/](http://samalens.fr/en/)





## Busnel

Redan 1820 lanserade Ernest Busnel sin eau-du-vie, äppelbrandy, numera känd som Calvados. 1919 byggdes destilleriet i Cormeilles, Normandie, vilket gör det till ett av de äldsta calvadosdestillerierna som fortfarande producerar Calvados Pays d'Auge AOC av väldigt hög klass.

Busnel Calvados är beläget i Cormeilles, Normandie, och ligger i den prestigefulla appellationen Pays d'Auge som av många anses vara den bästa. Hos Busnel tar man tillvara på hantverkstraditionerna vid framställningen av calvados. Här destillerar man på samma sätt som man har gjort i många generationer, men man prövar även nya grepp med flera olika cask-finishes.



[distillerie-busnel.fr](http://distillerie-busnel.fr)





## Distilleria Marzadro

**Marzadro-distilleriets historia är som en svartvit film, historien om en era som nu verkar väldigt avlägsen, men som i själva verket inte är det. Detta var efterkrigsåren då Italien drabbades av obehaglig fattigdom, särskilt i bergsregioner som Trentino. Flickor i svårigheter fick gå "i tjänst" för överklassen.**

Sabina Marzadro skonades verkligen inte från denna hårda verklighet. Efter att ha tillbringat tolv år i tjänst i ett hem i Rom återvände hon till sin hemregion. Där fanns hennes bror Attilio, en aktiv bonde, som fortfarande väntade på henne.

Sabina återvände hem med en stark önskan att förändra sitt liv och hade en dröm i bagaget: att genomföra konsten att destillera och producera bra Grappa med hjälp av pressrester som avdunstade på gårdarna i vinmakarnas hus.

I det gamla huset i Brancolino, Nogaredo, lyckades Sabina konstruera en alambic med hjälp av en välkänd kopparsmed. Genombrottsåret var 1949, då de första vagnarna fulla med pressrester började anlända till bakgården. Det var också vid denna tidpunkt som företaget förvärvade sina första kunder. Man hade en mycket tydlig vision för att göra sitt namn känt i destilleriernas värld. Det skulle baseras på att producera Grappa av hög kvalitet till rimliga priser.

Idag drivs destilleriet av den tredje generationen Marzadro och man destillerar i åtta kopparpannor som värms i vattenbad. Idag består portföljen utöver grappa bland annat av LUZ gin och flera olika grappa-baserade likörer.



**MARZADRO**

*Distillatori per passione dal 1949*

[www.marzadro.it](http://www.marzadro.it)





## Distillerie Dillon

**Destilleriet Dillons historia går ända tillbaka till 1690-talet och ett sockerrörsplantage där delar av det ursprungliga huset fortfarande finns bevarat.**

Allt startar egentligen med det amerikanska frihetskriget där greve Arthur Dillon skickas till Martinique för att delta för Frankrikes sida av de oberoende brittiska kolonierna.

Under sin tid på Martinique så träffar han Marie-Laure Girardin, en kreolsk änka, som är arvtagerska till plantagen och som han också får en dotter ihop med – Fanny. Efter krigets slut 1779 återvänder Arthur till Martinique och övertar plantagen och destilleriet som också får hans namn. Idag är Dillon Rhum Agricole välkänt för sitt hantverk och för sin fantastiska kvalité.



[www.martinique.org/distillerie-dillon](http://www.martinique.org/distillerie-dillon)





## Edinburgh Gin



**Edinburgh Gin är en del av Storbritanniens och omvärldens nyvaknade intresse för small batch-gin. Med en dynamisk portfolio av smaksättningar och innovativa hantverksmetoder upphöjer man gin till en konstform för en ny och nyfiken publik.**

Head Distiller är David Wilkinson som sedan starten 2010 även driver ett unikt samarbete med Heriot-Watt-universitetets program för destillering i Edinburgh, det första i sitt slag. Edinburgh Gin ingår i Ian Macleod-gruppen och har vunnit medaljer för sitt flaggskepp Edinburgh Classic Gin såväl som för flera limiterade buteljeringar.



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



## Glen Moray

**Glen Moray, beläget i Elgin, hjärtat av Speyside startade ursprungligen som Elgin West Brewery 1830 och producerade lokala ales. Den 13:e september 1897 så började man med destilleringen av Single Malt Whisky av högsta kvalitet som man lagrade olika typer av fat.**

Speyside som ligger beläget i nordöstra delen av Skottland, de skotska högländerna. Regionen har ett mycket fördelaktigt klimat för tillverkning av kvalitetswhisky och i området finns det många destillerier.

1999 lanserade Glen Moray sina första wood finish-serier – Chardonnay och Chenin Blanc, något som sedan blivit ett signum för destilleriet.

2005 tog Graham Coull över som den femte Master Destillern på Glen Moray. Graham tog över efter Edwin Dodson som gick i pension efter två decennier. Då hade han fört över sin kunskap till Graham.

Sedan 2009 då det familjeägda spritföretaget La Martiniquaise köpte Glen Moray så har de investerat konstant i att höja kvaliteten samt renodla portföljen tillsammans med Graham.



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





## Glengoyne

I den sydligaste delen av skotska Highland ligger det lilla whiskydestilleriet GLENGOYNE. Det grundades 1833 och är idag ett av de ledande namnen inom single malt whisky.

Med en exceptionell noggrannhet och tålamod har man utvecklat egna metoder, bland annat när det gäller fatkvalitet, långsam destillering och vattenkälla. Slutprodukterna innehåller en unik kombination av kraft och koncentration tillsammans med en sammetslen känsla. Ett par av hemligheterna är att hålla fast vid en stor andel sherryfat och att låta malten lufttorka utan kontakt med torvrök.



### Glengoynes våtmarker

Glengoyne är stolta över de framsteg de har gjort på sin hållbarhetsresa.

**” Vi är det första destilleriet med en anläggning anpassad för våtmarker för att hantera 100% av vårt flytande avfall.**

Vattnet tar sig igenom en serie av tolv pooler, var och en med tjocka vassbäddar. Detta saktar ner flödet och tar bort allt som skulle skada den känsliga balansen. Det renade vattnet rinner ut i floden och vidare ut i Loch Lomond. Mindre avfall. Mindre energi. Mer vilda djur.

Våtmarkerna minskar deras avfall med cirka 25 procent – och eftersom processen använder gravitation krävs det bara en 1,5 kilowattspump för att transportera den använda jästen. Det som finns kvar av det fasta avfallet skördas sedan hållbart för tillräckligt med energi för att driva 354 hus varje år.

Elva år efter introduktionen av Glengoynes våtmarker har den biologiska mångfalden ökat. Våtmarkerna består av 12 individuella celler som är hem för 14.500 växter av 20 sorter och idag utgör en fristad för lokala vilda djur.

*“Liksom gässen utnyttjar vi också vindens kraft för att hjälpa oss nå vår destination genom att hämta 100 procent av vår elektricitet från turbiner och från 2022 också från solenergi. Så med varje klunk av Glengoyne fortsätter resan medan vi höjer vårt glas till en grönare och mer hållbar framtid.”*



GLENGOYNE

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



## Ian Macleod

**Ian Macleod Distillers Ltd är ett självständigt familjeägt företag som grundades 1936 och har sitt huvudkontor i Broxburn, Skottland. Företaget är specialiserat på att producera och distribuera premium spritdrycker över hela världen och är en av de största oberoende spritproducenterna i Skottland.**

Ian Macleod Distillers har ett brett sortiment av spritdrycker, inklusive whisky, gin och rom. Några av de mest kända varumärkena som Ian Macleod Distillers producerar och distribuerar inkluderar Glengoyne, Tamdhu och Smokehead whisky, Edinburgh Gin, Sheep Dip och Pig's Nose whisky, och Six Isles blended malt whisky.

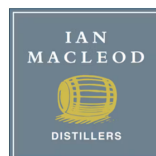


## Här hittar du producentsidor:

- Edinburgh Gin
- Glengoyne
- King Robert II
- Smokehead whisky
- Tamdhu

Företaget har också ett antal licensavtal med andra producenter, inklusive Spencerfield Spirit Company, som producerar Sheep Dip och Pig's Nose whisky, och Edinburgh Gin Distillery. Ian Macleod Distillers distribuerar också produkter för andra tillverkare, såsom Atlantico rom från Dominikanska republiken och Wemyss Malts Scotch whisky från Fife, Skottland.

Ian Macleod Distillers har en stark internationell närvaro och distribuerar sina produkter till över 65 länder över hela världen. Företaget har också vunnit flera utmärkelser för sina produkter, inklusive "World's Best Whisky" vid World Whiskies Awards för Glengoyne 25-åriga single malt whisky.



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





## J.Bally

**Jacques Bally grundade J. Bally på Martinique 1902. För att producera sin rom använde han samma metod som man tillverkade eaux-de-vie och Cognac med i Frankrike. Bally destillerade färsk sockerrörsjuice för att producera en exklusiv rom.**

1917 började Jacques Bally lagra sin rom på ekfat. Det gav både färg och smak. 1924 förpackades rommen för första gången i de karakteristiska rektangulära flaskorna som blivit ett kännetecken för J. Bally. Destilleriet stängde 1989 och tillverkningen sker nu hos Distillerie du Simon.

“Rhum Agricole” handlar om fräschhet men samtidigt djup och komplexitet. J.Bally var ett av de första destillerierna på Martinique att producera “Rhum Agricole” från färsk sockerrörsjuice. Inspirerat av traditionella produktionsmetoder från Cognac hade destilleriets grundare, Jacques Bally, en tanke redan 1917 att lagra sin rom på ekfat. Den långsamma lagringen på ekfat är något som karaktäriserar J.Bally genomgående och ger dem en fin och komplex rom.

Många anser att “Rhum Agricole” är det renaste uttrycket för rom. Rommen kommer från ön Martinique som ligger i Karibien och som tilldelas den prestigefyllda franska “appellation d’origine contrôlée”.

La Martiniquaise är ett anrikt spritföretag som grundades 1934 och fortfarande är familjeägt. Med grupperingen La Martiniquaise och Bardinet är de Frankrikes näst största spritföretag efter Pernod Ricard. På den svenska marknaden är de mest kända för varumärkena: Anée Calvados des Capucins Fine, J. Bally – konnässörsrom från Martinique och Glen Moray – Speyside single malt från Skottland.



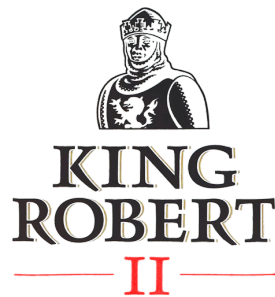
RHUM  
**J.BALLY**



## King Robert II

**King Robert II Scotch Whisky är ett storsäljande whiskymärke och sedan 1968 ett av de största i Ian Macleod Distillers portfölj.**

King Robert II Scotch Whisky är även den ledande skotska whiskyn i fem av de 40 länder den exporteras till. King Robert II hyllar den första King of Scots ur Stuartätten och är idag en stolt representant för skotsk whisky, med sin serie av blended och single malt. All whisky är skapad med något mognare destilleringar än hos sina konkurrenter i genren No Age Stated. Det ger King Robert II en extra mjuk och följsam karaktär.



[ianmacleod.com/king-robert-ii](http://ianmacleod.com/king-robert-ii)





## Leopold Gourmel

**Léopold Gourmel startade på 60-talet i den lilla byn Genté. Under ett helt årtionde destillerade Pierre Voisin på vingården Tarsac. Namnet Léopold Gourmel tog Pierre efter sin farfar och loggan syftar på Léopolds yrke som sadelmakare.**

1972 tog Oliver Blanc över ansvaret och påbörjade skapandet av det som är Léopold Gourmel idag. Tillsammans med sin fru och dotter promotade han Gourmel i Frankrike och övriga världen. 1993 köpte Oliver företaget och startade upp med ett nytt team medarbetare, nya kontakter i omvärlden och med en mer modern framtoning. Léopold Gourmels vision är att i ett "stressigt" modernt informationssamhälle där äkthet och det ursprungliga efterfrågas allt mer, kunna erbjuda en cognac som är naturlig och äkta men även aromatisk och fräsch.



För att nå visionen har Oliver gått igenom varje steg i processen att tillverka cognac.

Vin som produceras i regionen cognac är vanligen medelmåttigt. På Gourmel anser man att, ju bättre vin desto bättre blir cognacen. Därför läggs stor vikt vid att göra ett riktigt bra vin.

För att få ett bra vin är jordmånen viktig, det har man på Gourmel tagit fasta på. I hjärtat av Grande Champagne har Gourmel valt en vingård i Fins Bois, med kuperat landskap och äldre jordmån. Där är det möjligt att producera ett fylligare, kraftfullare mer aromatisk och mineralrikt vin.

Den färdiga cognacen har mer karaktär och arom från den naturliga råvaran vilket beror på en kortare destillation, "a fat distillation". All cognac lagras på orostade extra fina franska ekfat från äldre träd. Vilket ger mindre oxidation, för en mer komplex och fräschare cognac. För varje årgång används alltid 30% ny ek. Man utesluter även kylfiltrering innan buteljering för att man tycker att mycket karaktär försvinner i denna process.

Eftersom man på Gourmel producerar sitt eget vin med stor omsorg blir resultatet ingen blandning av årgångar eller vingårdar och har inte heller några tillsatser som karamell, socker eller ek. All karaktär och arom i Gourmels cognac är helt naturlig.



[leopold-gourmel.com](http://leopold-gourmel.com)



## London Hill Gin

Skotska whiskyikonen Ian Macleod har under de senaste decennierna även breddat sig och lagt till rom, vodka och gin. Med samma omsorg och kvalitet som för sin whisky skapar man London Hill Gin hos Langley Distillery, som har rötter från 1700-talet.

Premiumutgåvan London Hill tillverkas med den traditionella pot still-metoden. Inga konstgjorda smaker eller tillsatser förekommer, utan enbart naturliga råvaror från världens alla fyra hörn. London Hill har bland många utmärkelser vunnit guld tre gånger vid prestigefyllda International Wine & Spirit Competition.



THE ORIGINAL  
**LONDON  
= HILL =**  
*Dry Gin*

[ianmacleod.com/london-hill-gin](http://ianmacleod.com/london-hill-gin)





# Marie Brizard Wine & Spirits International

**Maison Marie Brizard och Roger grundades 1755 i Bordeaux av Marie Brizard själv, den första franska kvinnliga likörmakaren.**

Kvick och gränslös som hon var skapade hon detta företag i en tid då kvinnor inte ens fick skriva under dokument. Hon var en fri och självständig kvinna och hon gifte sig aldrig. Framför allt annat var hon helt dedikerad till sin konst: att destillera och blanda de bästa ingredienserna för att skapa de bästa likörerna.

Marie Brizards breda utbud av djärva, aromatiskt intensiva och komplexa likörer är skapade med 100 procent naturliga smakämnen och inga konserveringsmedel används. Detta tack vare unik expertis som ärvt från Marie Brizard själv.



[mariebrizard.com](http://mariebrizard.com)



## Michters Distillery, LLC

**Michter's American Whiskeys är ett välkänt kvalitetsnamn i Shively, Kentucky, med anor från 1753.**

Under seklerna har trender och kriser kommit och gått för den amerikanska whiskeyproduktionen, men på 1990-talet återupplivade de erfarna Joseph Magliocco och Richard Newman Michter's långa historia av hantverksprodukter i small batch-stil. Hela tillverkningsprocessen från sädesfält, tunnbinderi, destillering och fatlagring styrs av en exceptionellt hög kunskapsnivå hos den nya generationen Michter's.

Michter's Bourbon är känt för sin fokus på kvalitet och hantverk. De använder sig av traditionella metoder och strävar efter att producera bourbon av högsta möjliga standard. De är även kända för sin noga utvalda fatlagring, vilket bidrar till den rika smaken och karaktären hos deras whiskey.

Michter's Bourbon har blivit mycket populärt bland whiskeyentusiaster och har vunnit flera priser och utmärkelser för sin utmärkta kvalitet. Deras bourbonwhisky har ofta hyllats för sin balans mellan sötma, kryddighet och rökighet.

Michter's erbjuder olika sorter av bourbonwhisky, inklusive Michter's US\*1 Bourbon, Michter's 10 Year Single Barrel Bourbon och Michter's 20 Year Single Barrel Bourbon. Varje sort har sina egna unika egenskaper och lagringstider.



[michters.com](http://michters.com)



## Navy Island Rum Company

Navy Island är en liten tropisk ö utanför Port Antonio, Jamaica. På 1800-talet användes ön av den brittiska kungliga flottan, därav namnet.

Enligt en lokal legend bytte Navy Island ägare på 1940-talet under ett romdrivet pokerspel som involverade en Hollywoodkändis. Än idag är ön en av de vackraste platserna i Karibien. Den rika och livliga historien om Navy Island inspirerade detta traditionella jamaicanska rommärke.



[navyislandrum.com](http://navyislandrum.com)





## Nc'nean Distillery

**Nc'nean är ett ungt och innovativt destilleri beläget i västra Skottland, nära staden Lochaline. Destilleriet grundades av Annabel Thomas år 2013 och är uppkallat efter en närliggande sjö.**

Nc'nean är känt för sin fokus på hållbarhet och ekologiskt jordbruk. De använder endast ekologiskt odlade kornsorter från lokala odlingar för att skapa sina single malt-whiskies. Dessutom har de investerat i grön energi, såsom solpaneler och en vindturbin, för att minska sin miljöpåverkan så mycket som möjligt.

Destilleriet har även en unik destilleringsprocess som involverar användning av en kombination av kopparkorgar och rostfria stålagnar. Detta ger deras whiskies en unik smakprofil som skiljer sig från andra destillerier i området.

Nc'neans produkter har fått mycket positiv feedback och har blivit väl mottagna av både whiskyentusiaster och kritiker. Destilleriet är en spännande nykomling på den skotska whiskyscenen och en värdig representant för hållbarhet och innovation i branschen.



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



## Ole Smoky Moonshine

Den länge förbjudna spritdrycken moonshine har på 2010-talet förvandlats till något av det hippaste i whisky-världen. När det 2009 åter blev tillåtet att sälja den mytomspunna vita, olagrade whiskyn i USA var Ole Smoky i Kentucky en av de craft distillers som tog täten.

Efter bara några år blev de USA:s mest besökta destilleri. Bakom Ole Smoky's succé ligger inte bara trendfaktorn utan deras hängivna hantverk och mängden spännade smaksättningar och variationer av "hembränd" och genuint producerad amerikansk whisky.



*Ole  
Smoky  
Tennessee  
Moonshine*

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



## Oliver & Oliver

**Oliver & Oliver är ett småskaligt, traditionellt företag med rötter i Spanien och baserat i Dominikanska Republiken.**

Den stolta historien börjar på 1850-talet med att den spanska soldaten Jaunillo Oliver emigrerar till Kuba där han efter militärtjänstgöringen startar en framgångsrik romtillverkning, men som gick i graven 1898 under den kubanska frihetsrevolutionen.

Nästan ett sekel senare, 1993, återupptog arvingen Pedro Ramon Oliver verksamheten och i serien Ron Quorhum hyllas Jaunillo Olivers ursprungliga och ädla romhantverk enligt den spanska solerametoden.



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





## Oslo Håndverksdestilleri

Oslo Håndverksdestilleri etablerades 2015 intill Alnaelva i östra utkanten av Oslo. Grundarna är Marius Vestnes från Cask Norway, Marcin Miller från Number One Drinks och Martin Krajewski.



Nyckeln till framgången är head distiller Dave Gardonio med examen vid Edinburgh's Heriot-Watt University, biokemist, bryggare och destillerare. Mottot är att återupprätta norska spritdryckers historia och hantverk, som delvis gått förlorad under många år av centralstyrd spritproduktion i Norge.



[www.oslohd.no](http://www.oslohd.no)



## Remedy Spiced Rum

Historien om Remedy Spiced Rum börjar i USA på 1920-talet, under en tid av välstånd, vilda fester men även av förbud.



1920-1933 var det förbjudet i hela USA att tillverka och sälja alkohol, men självklart fann människor vägar och metoder för att ändå få tag på den. I Farrington's apotek i New York importerades romfat från Karibien som smaksattes med finaste kryddor och såldes som medikament.

Idag hyllar tyska sprithandlaren Sierra Madre hantverket i dessa läckra romrecept.

**REMEDY**  
RUM

[www.remedy-rum.com](http://www.remedy-rum.com)





## Ron Centenario

Historien om Ron Centenario börjar 1985. Master blender Doña Susana Masis tog då fram den första hantverksrommen Añejo Especial 7, ursprungligen döpt efter en tävlingshäst.

Med devisen "The Spirit of Costa Rica" har det sedan dess blivit talrika och utmärkande produkter kända världen runt.



Omgivet av Stilla havet och Karibien har Costa Rica ett mikroklimat med unika förutsättningar. Med endast fem miljoner invånare och den relativt lilla ytan har landet otroliga fem procent av världens artrikedom. Detta paradiset är en naturens gåva, precis som rommen från Ron Centenario.

**RON  
CENTENARIO.**

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





## Saint James

**Saint James Rhum startade i Saint-Pierre De la Martinique 1765 av Pastor Edmund Lefebure som också råkade vara en rätt skicklig kemist. Prästen skapade sockerrörssprit och började skeppa romen till engelska kolonier i Nord Amerika.**

Romen fick namnet Saint Jacques som en hyllning till Jacques Dyel\*, spriten kom senare att kallas Saint James för att låta mer familjär för Engelsmännen.

1882 registrerades varumärket av Paulin Lambert, en fransk affärsman. Saint James fyrkantiga flaska var först i sitt slag i spritvärlden. En lämpligare form att packa för att fraktas på skeppen. I slutet av 1800-talet öppnade familjen Lambert kommersiella affärsverksamheter runt om i Europa.

1960 överlät Familjen Lambert sina andelar till Cointreau-gruppen och 1973 var all produktion flyttad till Sainte-Marie på ön Martinique's Atlantkust. Detta var ett unikt tillfälle att skaffa en produktion i närheten av sockerplantagen med sin solexponerade, rika jordmån för sockerrören.

1986 lyckades Martinique-rom få "Rhum Agricole A.O.C Martinique" som status. Martinique är den enda franska utomeuropeiska område som fått en A.O.C på sprit. (A.O.C = Appellation d'Origine Contrôlée = skyddat ursprung) Martinique kan vara stolt över att få placera sin rom med geografiskt ursprung tillsammans bland världens mest prestige-fyllda alkohol.

2003 köptes Saint James Rhums av franska familjefirman La Martiniquaiset

*\*Jacques Dyel du Parquet (1606 – 1658) var en fransk soldat som var en av de första guvernörerna på Martinique. 1650 köpte han Martinique, Grenada och Saint Lucia. Han gjorde mycket för att utveckla Martinique som en koloni, bland annat införde han sockerrör.*



[rhum-saintjames.com](http://rhum-saintjames.com)



## Smokehead Whiskey

Tillsammans med Isle of Skye är Smokehead det mest kända märket i Macleod Distillers portfölj av whiskyserier. Med fokus på rökt torvsmak är ursprunget för Smokehead nästan självklart, Islay.



Här destilleras och lagras denna single malt-serie i ett och samma destilleri, icke namngivet. Smokehead har fått en tydlig trendstämpel bland yngre whiskykonässörer som är ute efter något av det mest komplext rökiga man kan hitta i Skottland, hittills fördelat på en handfull olika destilleringar och finishar av toppkvalitet och med mycket attityd.

# SMOKEHEAD



## Tamdhu



Historien börjar år 1897 när en grupp entreprenörer slog sig samman och startade Tamdhu Distillery i Speyside. Tillsammans med den för tiden bästa arkitekten, bästa platsen vid River Spey och den mest avancerade tekniken importerades endast en utvald typ av sherryfat från Spanien som allt sedan dess har präglat Tamdhu. Storhetstider upplevdes på 1950- och 70-talen, men 2010 lades destilleriet ner. 2012 köptes fastigheten av Ian Macleod, som investerade stort och återupptog produktionen. Ett stycke unik whiskykultur har fått liv igen.

**TAMDHU**  
SPEYSIDE SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY

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





## Tiscaz

Tiscaz är en tequila med rötter i Jalisco, Mexiko. Denna prisbelönta dryck tillverkas med stor passion och tradition av erfarna tequilamakare. Varje droppe av Tiscaz Tequila är en hyllning till Mexikos kultur och arv.



Tiscaz Tequila har en unik smakprofil som har gjort den till en favorit bland finsmakare världen över. Tequilan har en mild, fruktig smak med en lätt kryddig underton. Dessutom är den fri från tillsatser och konserveringsmedel.

Företaget grundades med en vision om att skapa en tequila som inte bara var av högsta kvalitet, utan även hade ett hållbart och etiskt tillvägagångssätt i tillverkningsprocessen. Tiscaz Tequila arbetar aktivt med att stödja lokala jordbrukare och samhällen i Jalisco-regionen genom att använda endast lokalt odlade ingredienser och genom att bidra till hållbara projekt i området.

