

Gemenc Whiskey



A Gemenc Distillery Kft. 2015-ben kezdte meg a szeszesital készítést. Vállalkozás alapítóként régi vágyam volt, hogy a gyümölcs többlet termésünkből párlatot készítsék. A kereskedelmi és magán párlók szinte kizárólag pálinkát főznek, így gondoltként a whiskey készítését terveztük. Cégalapítóként két új szakmát kell megtanulni és elsajátítani, – a gabona szesz készítést és a hordós szeszérelést. Tervem, hogy magyar grain whiskeyt készítek. Az amerikai és osztrák készítők a példaképeim. Kukoricát, rozst, árpát használok alapanyagoknak, – az árpából malátát is készítek. Az érlelési minta új maximum 136 literes zempléni tölgy hordóban magas hőmérsékleten aktív érlelést kívánok folytatni. Az 50 literes alaphordóban 65%-os gabonapárlatot érlelek minimum 2 évig. Két év után vagy utóérlelem használt boroshordóban vagy kivalackozom a kétéves állapotában a whiskeyt. Kicsi kísérleti műhelyként megtehetem, hogy hordónként más és más összetételben készítem el a cefrét. Munkám sikerét az idő és a vásárlók döntenek el. Reményem szerint 2017-ben már Gemenc Whiskeyvel koccinthatok Önnel is, a kulturált alkoholfogyasztásra, – Egészségére! Szőke Lajos

Évente megrendezik a World Whiskey Day programon belül a saját rendezvényüket, melyre szívesen várják a látogatókat!

