

Special

Mackmyra Special är en dryck för speciella tillfällen och speciella personer. För dig som funnit den svenska maltwhiskyn och vill uppleva den i fler nyanser.

Här är den extra guldkant du söker.



MACKMYRA SPECIAL:03 – SMÅ FAT, STOR SMAK

Ibland kan experiment inom ett område leda till upptäckter inom ett annat. Vi utvecklade våra recept i liten skala och specialbyggde därför riktigt små ekfat. Ett format som visade sig ge en mer intensiv mognad och smak.

Ur alla våra fyra lager har vi hämtat de bästa trettio-litersfaten av våra två recept och tre olika fattyper. Fat av ex-bourbon, ex-sherry och ny svensk ek har mötts i denna hyllning till det lilla fatet med den stora smaken.

Special:03-Små fat, stor smak är en kryddig, fyllig och fruktig whisky med toner av både torkad och färsk frukt, mjuk kola och en lätt rökig tjärved. En svensk maltwhisky som utmanar traditionerna.

HAR DU FRÅGOR ELLER VILL GÖRA EN BESTÄLLNING,
VÄNLIGEN KONTAKTA:

Mackmyra Svensk Whisky info@mackmyra.se
Hantverkargatan 5 Tfn: 08 – 556 025 80
112 21 Stockholm



Volym: 70 cl

Alkoholhalt: 48,2 % vol



I vårt destilleri på Mackmyra Bruk har vi följt våra drömmar och skapat den svenska maltwhiskyn. Vi tillverkar den på vårt eget sätt, av lokala råvaror och helt utan tillsatser. Resultatet har satt Sverige på den internationella whiskykartan.

Vi erbjuder annorlunda whiskyupplevelser för livsnjutare och nytänkare. Välkommen till Mackmyra Svensk Whisky.

www.mackmyra.se



SVENSK
1999
2009
WHISKY

Mackmyra Svensk Whisky – från idé till verklighet

Mackmyra Svensk Whisky AB grundades år 1999 av åtta nyblivna whiskyentusiaster som fått en idé de inte kunde släppa. Destilleriet ligger på Mackmyra bruk mellan Gävle och Sandviken.

De första åren användes till att utveckla två grundrecept – Elegant och Rök. Det fullskaliga destilleriet invigdes 2002 och i samband med det lanserades den första whiskyprodukten: *Mackmyra Reserve*.

DEN FÖRSTA WHISKYUPPLEVELSEN

Mackmyra Reserve är ett personligt whiskyfat om 30 liter där fatägaren själv väljer recept, fattyp och lager. Efter fatfyllningen, som fatägaren kan delta vid, placeras fatet i det valda lagret. I dagsläget finns fyra lager att välja bland. Huvudlagret, 50 meter under jord i Bodås gruva, samt lokala lager på Fjäderholmarna, Håckeberga Slott i Skåne samt på Smögen.

Fatägaren är därefter välkommen att ta med sig sina vänner och provsmaka sitt fat under lagringstiden. När fatägaren är nöjd med sin whisky, dock tidigast efter tre års lagring, är det dags för buteljering. Flaskorna märks med egen text samt uppgifter som bland annat fatnummer, flasknummer, fyllnings- och buteljeringsdatum. De hämtas sedan ut via Systembolaget eller vår samarbetspartner Juul's i centrala Köpenhamn.

EN FÖRSMÅK AV DEN SVENSKA MALTWHISKYN
Mackmyras första buteljerade whisky *Mackmyra Preludium* lanserades i sex utgåvor under 2006 och 2007. Preludium släpptes på alla Systembolagets butiker i volymer från 4 000 flaskor (Preludium:01) upp till 12 000 flaskor (Preludium:06) och skapade köer från Trelleborg i söder till Kiruna i norr.

SVENSK WHISKY – HÄR FÖR ATT STANNA

Den första svenska maltwhiskyn i större volymer; *Mackmyra Whisky* lanserades i juni 2008. Sedan 2009 finns *Mackmyra Whisky* i Systembolagets ordinarie sortiment, dvs alltid i alla butiker. Den finns dessutom i ett tiotal västeuropeiska länder och i tax free-butiker på nordiska flygplatser och kryssningsfartyg.

I december 2008 lanserades även *Mackmyra Special:01*, den första delen i en serie begränsade utgåvor.

EN WHISKY FÖR NYTÄNKARE

Mackmyra tillverkar en modern maltwhisky med svensk prägel och lokala råvaror. Malten till det rökiga receptet röks över en blandning av torv och enris, vilket ger en speciell svenskpräglad röksmak. Delar av produktionen lagras på nytillverkade svenska ekfat, bundna av ek från Visingsö. Vid lagringen används till stor del småfat (30 och 100 liter), vilket ger en intensiv mognad. Allt detta sammantaget skapar en ny sorts whisky: den svenska.