



DOUBLE OAK RYE WHISKEY

Na het verouderen van onze straight rye whiskey gedurende 4 tot 5 jaar in hoog-gebrande nieuwe Amerikaanse eiken vaten, verplaatsen onze distilleerders de gerijpte whiskey naar getoaste golflatten vaten voor een aanvullende 18 maanden. Het verhoogde oppervlak van de licht-gebrande, medium-plus-getoaste latten geeft Double Oak zijn verrukkelijke karamel-, toffee-, hazelnoot- en geroosterde kokosmaak. Onze klassieke Maryland-stijl rye whiskey krijgt een nieuwe invulling door dit innovatieve rijpingsproces en wordt vervolgens op smaak gebracht met kalksteen gefilterd water uit ons bronhuis dat dateert uit 1909. Het eindresultaat is een schitterend voorbeeld van oud ontmoet nieuw.

- ◆ Met de hand gebotteld
- ◆ Kwaliteit gewaarborgd van graan tot glas

PROOF	ALC/VOL
96.6	48.3
AGE	
6+	



Zachte karamel en rijke geroosterde kokosnoot. Notige smaken van hazelnoot en pecannoten vermengen perfect met vanille en karamel.

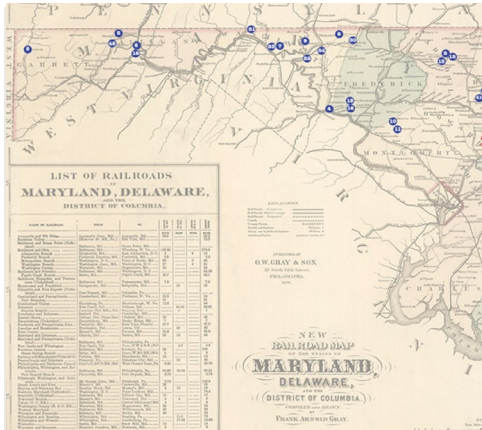


Bakkerskruiden, gedroogde sinaasappelschil en warme kaneel.



Gouden amber.

SAGAMORE BRAND PILLARS



ERFGOED

De missie van Sagamore Spirit is om Maryland Rye terug te brengen uit het verleden.

Boeren die in de 1600's naar de koloniën kwamen vanuit Schotland en Ierland brachten hun vaardigheden in distilleren mee naar de Nieuwe Wereld.

Historisch gezien was Maryland Rye een zoetere en evenwichtigere rogge en werd het wereldwijd geliefd.

Vóór de Tweede Wereldoorlog had Maryland een derde van de Amerikaanse voorraad rogge whiskey in handen.



DISTILLEERDERIJ

We distilleren driemaal met behulp van onze kolom still genaamd Penny, en 2 Doublers.

Sagamore ontvangt jaarlijks meer dan 40.000 whiskeyliefhebbers via evenementen, rondleidingen en lessen.

De Sagamore-distilleerderij werd voltooid in 2017 op zijn 5 hectare grote terrein in Baltimore, MD.



VAN GRAAN TOT GLAS

Sagamore heeft een netwerk van boeren in Maryland ontwikkeld om rogge te produceren voor de oogst.

Sagamore Farm heeft 180 hectare aan graanteelt, waar maïs, rogge en soja worden verbouwd.

Op dit moment komt 100% van de benodigde Non-GMO-maïs voor het maken van de low-rye whiskey mash bill van Sagamore Farms.



ONZE WHISKEY

Sagamore maakt gebruik van twee mash bills om zowel een low rye als een high rye whiskey te produceren.

Deze worden apart gefermenteerd, driemaal gedistilleerd en afzonderlijk gerijpt voordat ze worden geblend om een onderscheidend Maryland Rye smaakprofiel te bereiken.

Low Rye Mash Bill: 52% rogge, 43% maïs, 5% gemoute gerst

High Rye Mash Bill: 95% rogge, 5% gemoute gerst

Alle Sagamore Rye Whiskies:
- worden op smaak gebracht met behulp van het kalksteen-gefilterde water van Sagamore Farm
- worden met de hand gebotteld en ondergaan 5 kwaliteitscontrolechecks



MERK

Sagamore is een modern Amerikaans whiskeymerk, trots en diep verbonden met onze lokale gemeenschap in Baltimore.

Met een unieke en iconische zeszijdige fles die modern design combineert met inspiratie uit het erfgoed van Maryland.

Onze whiskey's hebben internationaal meer dan 200 prijzen gewonnen, waaronder "World's Best Rye Whiskey" in 2019.