



PERSBERICHT SEIZOEN 2018

Een didactisch bezoek, op ontdekking van het grondgebied, van het veld tot de fles

In het hart van de distilleerderij nodigen twee distilleerapparaten die rechtstreeks uit Schotland komen de bezoekers uit om de passie van Belgian Owl voor whisky te delen.

Het is de gelegenheid om Haspengouw te betreden, de streek waar de gerst groeit die Belgian Owl haar karakter geeft. Tijdens het bezoek geeft Belgian Owl de fabricatiegeheimen van een 100% single malt Belgische whisky.

Alle zintuigen worden geprikkeld tijdens een dubbele degustatie: Origine (het niet verouderde distillaat) en Identité (de single malt whisky die gedurende 36 maanden werd gerijpt).

Op deze gelegenheid stelt de parel van de Belgische whisky drie verschillende soorten bezoek voor:

Particulier bezoek

Geleid bezoek

De boerderij- distilleerderij ligt te midden van de gerstvelden. Het is de gelegenheid om de geheimen te ontdekken van de fabricatie van een Belgische Single Malt Whisky. Tijdens het bezoek worden de verschillende stappen van het proces uitgelegd, van het zaaien van gerst tot de degustatie.

Op zaterdag worden er ook geleide bezoeken van 2 uur voorgesteld. Bij voorkeur mits reservatie.

Consulteer de kalender en reserveer alvast een unieke ervaring.

Praktische informatie:

Geleide bezoeken van 2u

FR / NL / DE

Dubbele degustatie

Reservatie gewenst

20€/ persoon (+ 18 jaar)

15€/ persoon (13 tot 17 jaar)

Vrij bezoek

Wandelaars die in de buurt zijn en nieuwsgierig om de deur van de boerderij-distilleerderij open te duwen, zijn alle donderdagen en vrijdagen welkom, van maart tot oktober, van 13u tot 17u. (Vertrek: 13u30, 14u30, 15u30).

Bezoeken van een uur worden voorgesteld tijdens de welke de principes van de creatie van een Belgian Single Malt Whisky worden onthuld.

Praktische informatie:

Geleid bezoek van 1u

Taal naar gelang beschikbaarheid

Dubbele degustatie

Geen reservatie nodig

10€/ persoon (+ 18 jaar)

5€/ persoon (13 tot 17 jaar)

Groepsbezoek

In ongeveer twee uur onthult een gids de bijzonderheden van het universum van Belgian Owl. De voorstelling van de verschillende etappes van de productie van de drank worden begeleid door een dubbele degustatie, van niet verouderde en verouderde whisky.

Bezoek op reservatie. Neem contact met ons op om uw bezoek te bespreken.

Formule van reservatie:

Geleid bezoek van 2u

Dubbele degustatie

Maximum 25 personen/ groep

Verschillende groepen mogelijk

Op afspraak

FR/NL/EN/IT/ES/DE

Forfait van 450€/groep

Evenement

De boerderij- distilleerderij is bewust van het milieu, heeft respect voor de plek waar ze werkt en is blij dat te delen met haar klanten.

De boerderij- distilleerderij biedt de mogelijkheid een privé evenement te creëren, met een geleid bezoek van de distilleerderij en uiteraard een degustatie.

Naar gelang de gelegenheid, het thema of wens, zijn veel opties mogelijk. De distilleerderij staat ter beschikking om te discussiëren over de verlangens van haar klanten. Het is de gelegenheid te genieten van deze unieke plek tijdens seminars, team building en andere uitzonderlijke events.

De geschiedenis van Belgian Owl

Alles begint met de droom van Etienne Bouillon, Meester Distilleerder, om de lokale landbouw te valoriseren door de creatie van een uitgebalanceerde Belgian Single Malt Whisky, gemaakt van gerst die op duurzame wijze wordt geteeld in Haspengouw.

In december start de voorverkoop aan particulieren van de eerste flessen via internet die 3 jaar later, in november 2007, op de markt worden gebracht. In 2005 bereikt men een constante productiecapaciteit van maximaal 20.000 flessen per jaar. De distilleerderij krijgt haar eerste internationale erkenning in de Whisky Bible van Jim Murray. In 2007 worden de eerste flessen uitgereikt tijdens de Spirits in The Sky beurs in de luchthaven van Luik. In 2008 begint de eerste verkoop van Belgian Owl via het netwerk van gespecialiseerde drankhandelaars in België.

In 2011 wordt Belgian Owl verkozen tot European Single cask Whisky of the Year 2011, met een score van 95.5%, in de Whisky Bible van Jim Murray. Het is de eerste eervolle vermelding uit een lange reeks. 2013 wordt gekenmerkt door de komst van distilleerketels van de oude Caperdonich distilleerderij uit Rothes (Speyside, Schotland). Het eerste distillaat dat voor de toekomstige botteling van Belgian Owl

zal dienen vindt datzelfde jaar plaats. De eerste botteling van Belgian Single Malt Whisky, geproduceerd door de Schotse ketels, wordt gerealiseerd in 2016.

Voor het eerst in de geschiedenis van de distilleerderij is Belgian Owl **doorlopend** beschikbaar in de thuismarkt. Een aantal vaten blijft liggen in het warehouse om op termijn een breed gamma van whisky's te kunnen aanbieden. Deze stap houdt het begin in van de ontwikkeling van de exportmarkt in de buurlanden van België, maar ook Amerika en Azië. In 2017 breidt het gamma zich uit.

Distilleerderij

7, Hameau de Goreux
4347 Fexhe-le-Haut-Clocher - BELGIQUE

Contact

Etienne BOUILLON
etienne.bouillon@belgianwhisky.com
Distillery Manager
32 (0)475 69 99 87

Katia GUIDOLIN
marketing@belgianwhisky.com
Assistant Manager
32(0)472 67 34 16

Lezerscontact

e-mail: info@belgianwhisky.com - 32 (0)4 223 07 17

Perscontact

e-mail: info@caracascom.com - 32 495 22 07 92