



GOTLAND WHISKY
A K T I E B O L A G

SOCKERBRUKET, 622 54 ROMAKLOSTER
+46 (0)498 27 29 00
info@gotlandwhisky.se
www.gotlandwhisky.se

**GOTLAND
WHISKY**
ISLE & LIME





GOTCH ISTÄLLET FÖR SCOTCH HÄR TILLVERKAS GOTLANDS FÖRSTA WHISKY

I Roma Sockerbruks gamla industrilokaler har ett modernt destilleri skapats för att producera cirka 60 000 liter ekologisk maltwhisky om året. Den första whisky-typen blir en single malt, döpt till Isle of Lime och färdig att dricka våren 2015.

Nu droppar det för fullt i det spektakulära destilleriet. I de nyrenoverade lokalerna produceras Isle of Lime en single malt med drag av rökighet. Med tiden kommer även andra exklusiva whiskytyper lanseras.

Förutsättningarna för whiskyproduktion är särskilt gynnsamma på Gotland. Klimat och natur påminner om den skotska ön Islay, där världens kanske bästa single malt produceras. Dessutom finns det tillgång till råvaror av högsta tänkbara kvalitet. För överskådlig tid har ett ekologiskt och lokalt odlat korn reserverats och det betydelsefulla vattnet hämtas direkt ur kalkstensberget.

Men det är inte bara råvarorna som överraskar experterna. I Ronehamn på sydöstra Gotland ligger mälteriet med den världsunika maltroboten som vänder kornen automatiskt istället för manuellt. En annan uppseendeväckande företeelse är lagringsutrymmet beläget fyra och en halv meter under jord – bara ett stenkast från destilleriet.

Vill du besöka anläggningen är du varmt välkommen på allmänna visningar. Kontakta oss för datum och tid. På gotlandwhisky.se finns mer information om oss, vår historia och Isle of Lime. På vår hemsida beställs även handplockade whiskyartiklar, som glas från Riedel och vattenbägare från Reijmyre Glasbruk.

