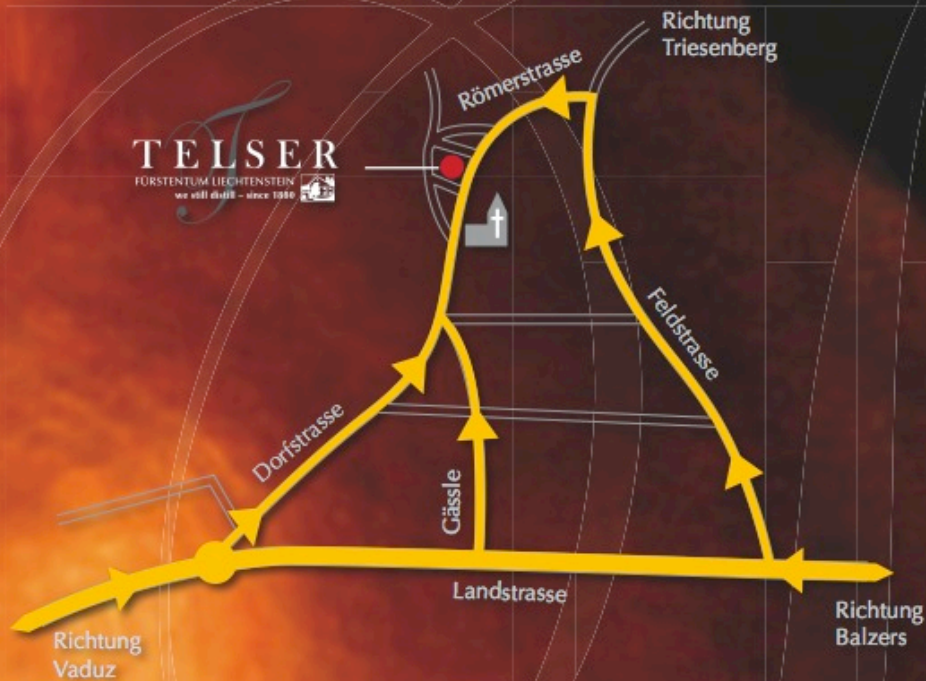


**TELSER**  
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN  
we still distill - since 1880



**Anfahrt von Zürich und Chur:**

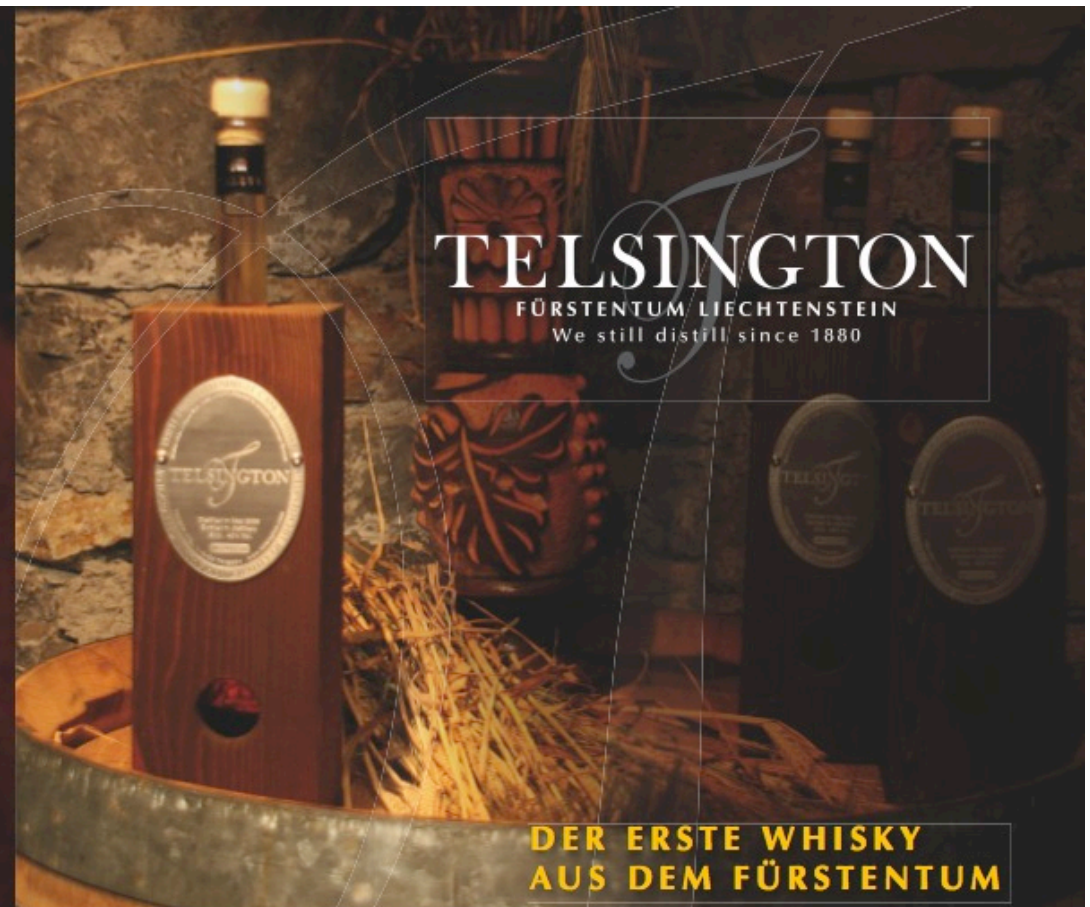
A13, Ausfahrt Trübbach / Balzers, Hauptstrasse Richtung Vaduz

**Anfahrt von St. Gallen:**

A13, Ausfahrt Sevelen / Vaduz, Hauptstrasse Richtung Balzers

**TELSINGTON**

FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN  
We still distill since 1880



**DER ERSTE WHISKY  
AUS DEM FÜRSTENTUM**

Unsere Brennerei befindet sich seit 1880 am selben Standort: Eine denkmalgeschützte Lokalität mit einem 500 Jahre alten Gewölbekeller mit Naturboden. Hier reifen unsere Destillate stets ohne Verwendung von Zusatzstoffen. Naturein – ohne Wenn und Aber.

Dies und die Verwendung von allerbesten, handverlesenen Rohstoffen verleihen uns immer wieder den Ruf als eine der renommiertesten Brennereien im deutschsprachigen Raum.

Erfahren Sie mehr über uns unter [www.brennerei-telser.com](http://www.brennerei-telser.com) oder besuchen Sie uns in unserem sehenswerten Verkaufslokal an der Dorfstrasse 67.

**TELSER**  
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN  
we still distill - since 1880

**Brennerei Telsler**  
Dorfstrasse 67  
LI-9495 Triesen  
mob +423 777 56 63  
fax +423 392 29 50  
[telser@brennerei-telser.com](mailto:telser@brennerei-telser.com)  
[www.brennerei-telser.com](http://www.brennerei-telser.com)

© Telsler Ltd., Am Bach 8, 9495 Triesen

**Triple distilled single cask Whisky**

Wir sind europaweit wahrscheinlich die einzige gewerbliche Brennerei, die ihre Destillate traditionell noch über dem Holzfeuer brennt. Zusammen mit dem kristallklaren Wasser unserer Triesener Bergquelle wird dadurch unseren hochwertigen Destillaten der einzigartige und unverwechselbare Charakter verliehen. Und das seit über 125 Jahren.



## ENDLICH IST ES SOWEIT

Die Brennerei Telser brachte am 18. Juli 2009 den allerersten Liechtensteiner Whisky auf den Markt. Marcel Telser, Brennmeister der 4. Generation, setzte sich auf seinen unzähligen Reisen, die er durch die schottischen Gefilde unternahm, intensiv mit der Herstellung von Whisky auseinander. Jahre des Recherchierens vergingen. Hierzu wurden unzählige Gespräche mit schottischen Produzenten geführt, bis der Entschluss zur Umsetzung der Idee «1. Liechtensteiner Whisky» gefallen war.

## MIT VIEL GEDULD ZU EINEM HERVORRAGENDEN WHISKY

Im Mai 2006 wurde die Gerstenmischung definiert und unter fachkundiger Überwachung in den Kupferkesseln der Telser Brennerei von Hand eingemaischt. Nach der Einmischung ruhte die Würze für zehn Tage bei Idealtemperatur für die Vergärung. Anschliessend wurde die Maische von Marcells Vater Sebastian Telser, Brennmeister mit über 40 Jahren Erfahrung, in den Kupferkesseln mit der altbewährten Holzbefeuerung destilliert. Dieses Verfahren erfordert Erfahrung, Geduld und Feingefühl, verleiht dem Destillat aber einen unverwechselbaren Charakter.

In den letzten Jahren lagerte der Whisky im eigenen, über 500 Jahre alten Gewölbekeller mit Naturboden. In einem wiederbefüllten Pinot-Noir-Barrique-Fass reifte er zu einem milden, vom Charakter her mittelschweren Whisky mit einer wohldosierten Torfnote aus.

Die Brennerei Telser selbst wurde bereits 1880 das erste Mal urkundlich erwähnt.

## DEGUSTATIONSNOTE

Arthur Nägele, Ausbildungsleiter der Spiritousenakademie, urteilt über den Telsington:

*«In der Nase deutlich malzig, weiche Rotweinaromen im Hintergrund, etwas Holzdominant mit dezenten Tabaknoten; am Gaumen erneut weinige Anklänge, unterstützt von den Röstaromen des Holzes, der Abgang wird von malziger Süsse mit herbwürzigen Cacaonoten dominiert».*

## SPEZIFIKATION

Brennjahr:	2006
Brennmeister:	Marcel & Sebastian Telser
Fass:	Gebrauchtes Pinot Noir Barrique (single cask)
Farbe:	Bernstein
Charakter:	mild, mittelschwer mit einer wohldosierten Torfnote
Abfüllungsjahr:	2009 (unchill-filtered)
Flaschengrösse:	50 cl
Alkoholgehalt:	42 % Vol.
Limitierung:	560 nummerierte Flaschen

## WIE UNTERSCHIEDEN WIR UNS

- Verwendung von frischem, natürlichem Quellwasser aus den Liechtensteiner Alpen
- Einmischung und Destillieren der Malzes inkl. der Weizenfrüchte (nicht nur die flüssige Würze) für maximales Aroma
- Destillation mit Holzbefeuerung in unseren eher kleinen Kupferkesseln. Vorteil: ausgewogene Erwärmung der Maische. Das Restulat ist ein makelloses, ungewöhnlich feiner Whisky.
- Ausbau im ausgesuchten Eichenfass. Hierzu verwendeten wir ein frisch entleertes Barrique, in welchem zuvor ein hochqualitativer und in unserer Region seit 2000 Jahren ansässiger Pinot Noir (Rotwein) ausgebaut wurde.

Der Telsington wurde im Juni dem international bekanntesten Fachexperten – Jim Murray – überbracht, zur Beurteilung und Aufnahme in sein Standardwerk «Whisky Bible», das gerade aktualisiert wird.