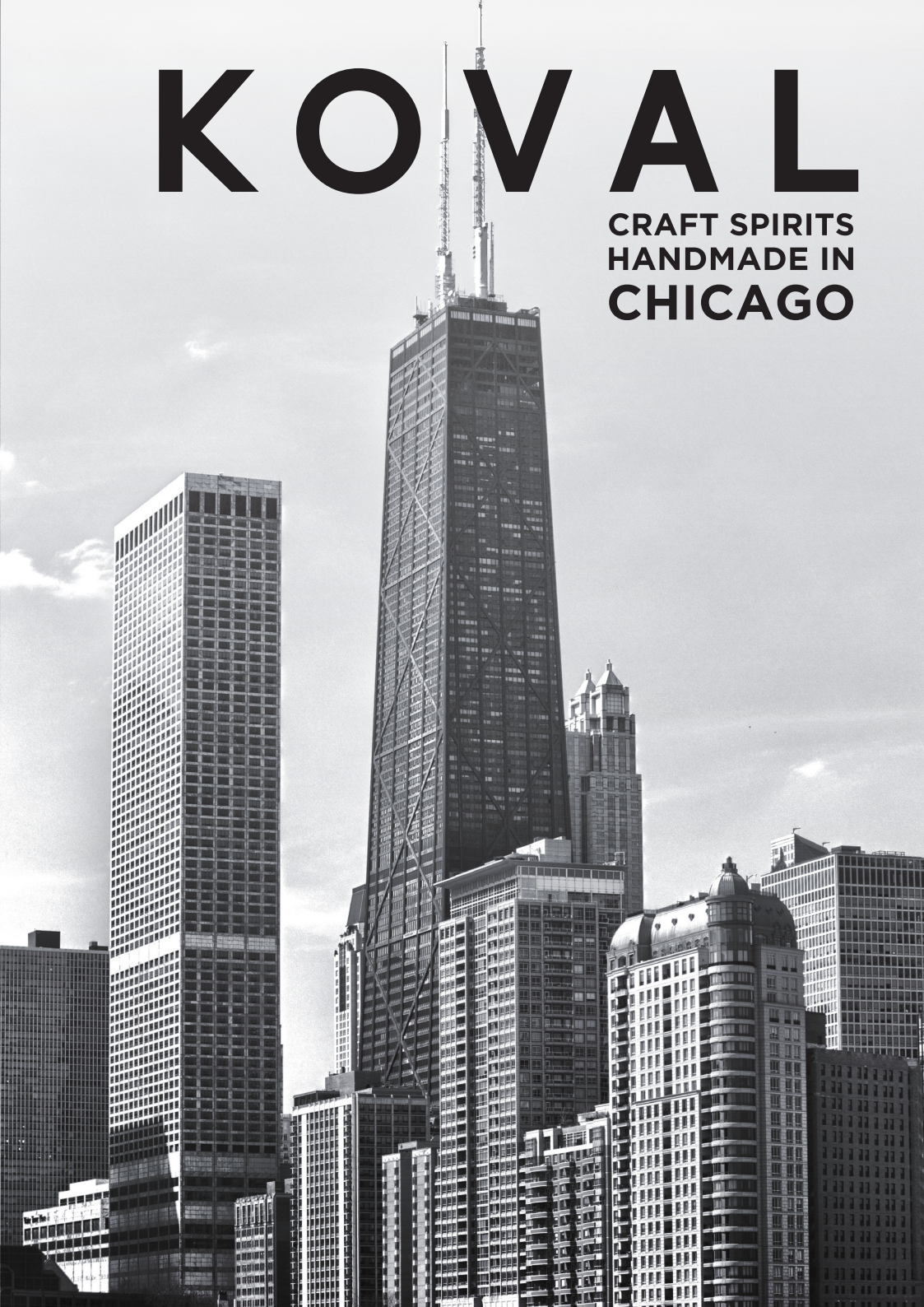


KOVAL

CRAFT SPIRITS
HANDMADE IN
CHICAGO







INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
DIE DESTILLERIE -----	1
DER NAME KOVAL -----	4
DAS TEAM -----	5
WHISKEY ROHSTOFFE -----	7
GRAIN SPIRIT RYE -----	8
MILLET -----	9
RYE -----	10
BOURBON -----	11
FOUR GRAIN -----	12
GIN BOTANICALS -----	13
DRY GIN -----	14
WUSSTEN SIE... -----	15
NOTIZEN FÜR SIE -----	16

DIE DESTILLERIE

Die KOVAL Distillery wurde im Jahr 2008 gegründet und ist die erste Brennerei in Chicago seit mehr als 100 Jahren. Die Firmengründer Robert und Sonat Birnecker gaben ihre akademischen Laufbahnen auf, um die Destillationstradition und die Techniken von Roberts österreichischem Großvater nach Amerika zu bringen.

Sowohl 100% naturbelassen als auch Koscher zertifiziert, hält sich KOVAL stets an die höchsten Standards der Reinheit und der Handwerkskunst. Destilliert werden die Spirituosen in kleinen Chargen aus 100%igem naturreinen Getreide, welches im Mittleren Westen wächst. Koval vermeidet damit die gängige Praxis vorgefertigte, neutrale Korn-Spirituosen oder Whiskey zuzukaufen. Jeder Schritt des Destillationsprozesses - von der Maische bis zur Abfüllung - wird sorgfältig überwacht, um sicherzustellen, dass nur die besten Spirituosen auf den Weg gebracht werden.

Die Destillate reifen in 30 Gallonen-Fässern (113,55 Liter) mit dezentem Toasting zu einem Whiskey heran. Dadurch kann das Herzstück-Destillat seinen reinen und fruchtigen Körper bestmöglich entfalten. Der Begriff „Single Barrel“ entsteht, da alle Fässer als Einzelfässer abgefüllt und auf der Flasche deklariert werden.





DER NAME KOVAL

Der Name Koval ist Jiddisch für "Schmied", aber es kann auch "schwarzes Schaf" oder jemand, der etwas vorantreibt und Außerordentliches leistet, bedeuten. Sonats Urgroßvater erhielt den Spitznamen Koval, als er im Alter von 17 Jahren seine Familie überraschte und in den frühen 1900er Jahren von Wien nach Chicago auswanderte. Zufälligerweise ist der Name von Roberts Großvater (an dessen Seite Robert die Kunst der Destillation lernte) Schmid. Sonat und Robert wählten den Namen Koval, um beide Männer zu ehren. Es ist auch als Reflektion ihrer eigenen, außergewöhnlichen Entscheidung gedacht, gesicherte Arbeitsplätze in Washington D.C. aufzugeben, um nach Chicago zu ziehen und dort ein Familienunternehmen von Grund auf aufzubauen.



DAS TEAM

SONAT BIRNECKER-HART

Sonat stammt aus Chicago und arbeitete mehr als ein Jahrzehnt in der Werbung in den aufregendsten Städten Europas. Zur gleichen Zeit machte sie ihren MS in Oxford und schrieb ihre Doktorarbeit an der University of London. Als ehemalige Professorin in den USA und Deutschland wurden ihr zahlreiche Stipendien und Zuschüsse für ihre vielen Publikationen zuteil. Von all den Orten, an denen sie gelebt hat, lag ihr jedoch nichts näher am Herzen als Chicago, das "Paris der Prärie". Demzufolge kehrte sie zurück in ihre Heimatstadt, um dort das Familienunternehmen zu gründen. Hier ist sie maßgeblich für die KOVAL-Produktentwicklung und den Vertrieb verantwortlich, sowie für die Sicherung und Fortführung des Familienunternehmens mit zwei wunderbaren Söhnen, Lion und Rye.



ROBERT BIRNECKER

Robert ist einer der Top Brennerei-Experten in Amerika, ein international anerkannter Berater und der Schöpfer einzigartiger Spirituosen in Amerika. Gebürtig in Österreich, wuchs Robert bei seinen Großeltern auf und half diesen bei der Arbeit in deren preisgekrönter Brennerei und Mosterei. Er hat an verschiedenen Fortbildungskursen an Österreichs führender Universität, der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, teilgenommen.

Robert ist Dozent am Siebel Institut und veranstaltet dort Destillierkurse. Er unterrichtet auch mehr als 200 angehende Brenner pro Jahr in seinen eigenen Workshops. Sein technisches Know-how und seine Kreativität haben KOVAL zu nationalen und internationalen Spirituosen-Auszeichnungen verholfen. Bevor Robert auf die Destillationskunst setzte, war er stellvertretender Pressesprecher der österreichischen Botschaft in Washington, DC. Seine Entscheidung für die Destillationskunst wurde aus seiner Liebe zum traditionellen Handwerk geboren und den Stolz ein kleines Familienunternehmen zu führen – beides ist beispielhaft für den echten amerikanischen Traum!



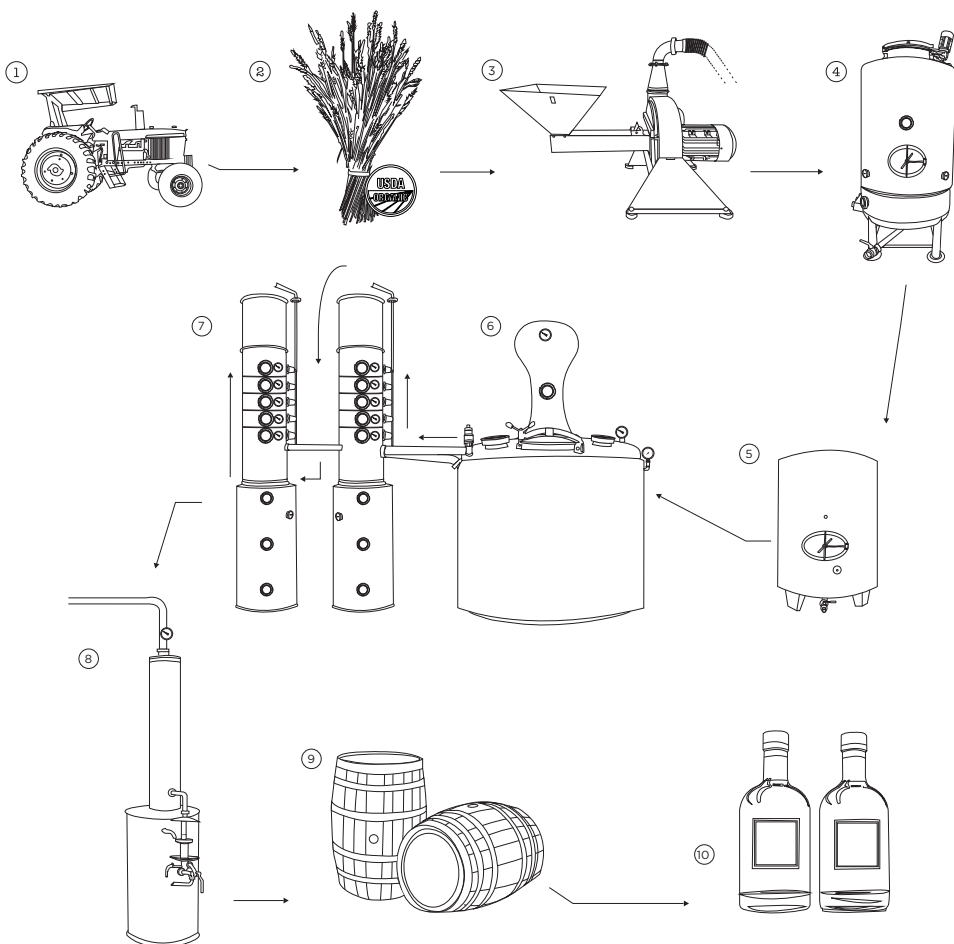
Unsere Single Grain Produkte enthalten 100% des angeführten Getreides.



Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist das Koscher-Zertifikat, das ebenfalls für die Reinheit unserer Produkte steht.



Vom Anbau bis zur Abfüllung legen wir Wert auf verantwortungsbewusste Produktionsweisen und traditionelles Handwerk.



GRAIN SPIRIT RYE

80 Proof

GOLD MEDAL 2010 'WHITE WHISKEY'
American Distilling Institute, USA

GOLD MEDAL 2010 'GRAIN SPIRIT'
Destillata Spirits Competition, Europe



Bei KOVAL Grain Spirit Rye handelt es sich um eine typische amerikanische Spirituose. George Washington brannte Roggen in seiner Brennerei, und Roggenbrand war üblich in der Neuen Welt vor dem Aufstieg des Bourbons und nach der Whiskey-Rebellion. Dieser nicht gereifte weiße Rye ist perfekt, wenn man ihn pur genießt, aber auch wunderbar über Eiswürfel oder in klassischen, modernen Cocktails. Kaum berührt er das Fass, schon wird er abgefüllt und dies ist das wahre Wesen vom Rye ohne den Einfluss von Eiche. Nicht gefilterter 100%iger Rye und Koscher. Pfefferartige und florale Noten sind übermäßig vorhanden in diesem ungelagerten Whiskey, den manche mit Aquavit vergleichen.

MILLET

80 Proof

GOLD MEDAL 2010 'GRAIN SPIRIT'
Destillata Spirits Competition, Europe



KOVAL Millet Whiskey reift in neuer amerikanischer Eiche aus Minnesota. Hirse ist ein begehrtes Getreide in Asien und Afrika und beliebte Basis für Spirituosen in Nepal. Dies ist jedoch der erste Whiskey, der aus Hirse hergestellt wird. Nur das "Herzstück" des Destillats wird verwendet. Das Getreide stammt von einem lokalen Bauern-Kollektiv aus dem Mittleren Westen der USA. Offenes, getreidiges und frisches Duftbild. Getreidig-brotige Noten welche vielschichtig und harmonisch mit dem Holz verpaart wurden. Datteln, reife Bananen, Litschie und Orangenzesten. Sehr zugänglicher und sanfter Whiskey. Nicht gefiltert, 100% Hirse, Koscher und natürlich glutenfrei. Small Batch. Single Barrel.

RYE

80 Proof

1ST PLACE WHISKY INTERNATIONAL 2013
Whisky Guide Deutschland &
Der Whisky Botschafter, Europa



Bei KOVAL Rye Whiskey wird nur das “Herzstück” des Destillats verwendet. Reifung findet statt in neuer amerikanischer Eiche aus Minnesota. Das Getreide stammt von einem lokalen Bauern-Kollektiv aus dem Mittleren Westen der USA. Small Batch, Single Barrel. Dies ist kein gewöhnlicher Roggen-Whiskey, weil er nicht von einer gewöhnlichen Brennerei stammt. Trotz des 100%igen Roggenanteils, ist dieser Whiskey frisch und leicht, mit anfänglichen Noten von Ahorn und süßlichen Maiskolben und einem gewürzten Kuss im Abgang. KOVAL Rye Whiskey wurde sofort nach seiner Einführung in Europa 2013 zum „Best International Whisky“ vom Whiskybotschafter in Frankfurt gewählt.

BOURBON

94 Proof

GOLD MEDAL 2014 'BOURBON WHISKEY'
International Whisky Competition



KOVAL Bourbon Whiskey, das neueste Produkt der Koval Distillery, reift in leichtausgebrannten, neuen Eichenfässern aus Minnesota. Die Zusammensetzung der Maische beinhaltet 51% Mais und 49% Hirse. Dieser Bourbon besitzt einen fruchtigen und ausbalancierten Körper und wird mit 47% Alkohol abgefüllt. Durch die Herzstück-Destillation klassische wie moderne Whiskey-Cocktails ganz neu aufleben. Das Getreide stammt von einem lokalen Bauern-Kollektiv aus dem Mittleren Westen der USA. Offenes und frisches Duftbild mit Aromen von Honig, Datteln und Orange. Koscher. Small Batch. Single Barrel.

FOUR GRAIN

94 Proof

GOLD MEDAL 2012 'AMERICAN WHISKEY'
International Whisky Competition

SILVER MEDAL 2012 'NON-TRADITIONAL WHISKEY'
American Distilling Institute, USA



KOVAL Four Grain Whiskey wird aus einer Maische destilliert, die sich aus Hafer, Gerstenmalz, Roggen und Weizen zusammensetzt. Dieser Whiskey reift in leicht ausgebrannten, neuen Eichenfässern aus Minnesota und wird als "Single Barrel" mit 47% Alkohol abgefüllt. Four Grain definiert seine Tiefe durch Aromen von Banane in der Nase, cremige Noten am Gaumen und einem würzigen Abgang. Nur das "Herzstück" des Destillats findet Verwendung. Ein vielschichtiger Whiskey, welcher auch den klassischen Rum-Trinker zum Whiskey greifen lässt. Das Getreide kommt von einem lokalen Bauern-Kollektiv aus dem Mittleren Westen der USA. Koscher. Small Batch. Single Barrel.



DRY GIN

94 Proof



Die Rezeptur vom KOVAL Dry Gin findet ihren Ursprung im Mittelalter, als Tinkturen und Elixiere zur Heilung von Krankheiten verwendet wurden. Der Gin ist kein Allheilmittel aber er ist sehr verlockend mit seiner einzigartigen Mischung aus 13 Botanicals. Wacholder und Wildblumen in der Nase, am Gaumen trocken und doch lebendig. Rein, mit Noten von grünem Gras, goldenem Zitrus und weißem Pfeffer und einem runden, floralen Körper. Frisch genug um ihn pur zu genießen und natürlich ausgezeichnet geeignet für klassische, wie auch moderne Cocktails.

WUSSTEN SIE, DASS ...

KOVAL eine der ersten Marken in den USA war, die verschiedene "White Whiskey" produzierte?

KOVAL Medaillen auf beide Seiten des Atlantiks gewonnen hat?
Robert fast ein Drittel der Craft Brennereien in den USA im Aufbau unterstützt hat?

Robert einer der begehrtesten Craft Spirits Berater in den USA und Dozent am Siebel Institute ist?
(<http://www.siebelinstitute.com>)

Sonat und Robert gemeinsam in den letzten 6 Jahren mehr als 1800 Leute in ihren eigenen Workshops unterrichtet haben?

Robert aus Nußdorf am Attersee stammt?

Robert an der Österreichischen Botschaft in Washington, DC gearbeitet hat?

Robert und Sonat ein Doktorat in Volkswirtschaft bzw. Literaturwissenschaft besitzen?

Sonat Wurzeln in Wien und Melsungen hat?

Sonat an der Seite von Klaus Maria Brandauer im Film "Jedermanns Fest" mitgespielt hat?

Sonat früher einen Lehrstuhl an der Kulturfakultät der Humboldt Universität in Berlin hatte?

Das Koscher-Siegel weltweit als Zeichen für Produktreinheit und Qualität gilt und alle KOVAL-Produkte Koscher zertifiziert sind?

Sich die gesamte KOVAL-Produktion in Chicago befindet und kein Alkohol zugekauft wird?

KOVAL Rye Whiskey sofort nach der Markteinführung in Europa in 2013 zum „Best International Whisky“ vom Whiskybotschafter in Frankfurt gewählt wurde?

VERKOSTUNGSNOTIZ

GRAIN SPIRIT RYE

BOURBON

RYE

MILLET

FOUR GRAIN

GIN



KOVAL



@KOVALDISTILLERY

www.koval-distillery.com

312 878 7988

info@kovaldistillery.com

5121 N. Ravenswood Ave.
Chicago, IL 60640

