Single Malt Whisky
a truly handcrafted Malt

Eschenbrenner Whisky
Triftstraße 67
13353 Berlin-Wedding

Telefon: 0162 493 1915
www.eschenbrenner-whisky.de
www.eschenbraeu.de

Instagram
www.instagram.com/eschenbrenner_whisky

Konzeption und Umsetzung: dot box
Zeichnungen: Katharina Neubert
Fotos: Anton Stüber

WHISKY MADE IN BERLIN

Martin Eschenbrenner betreibt im Berliner Wedding eine Brauerei und brennt feine Whiskys. Vom Eschenbräu zum Berliner Whisky? Der edle Brand wird mit Malz, Feuer, Holz und Zeit gemacht, mit Malz kennt sich der studierte Braumeister schon mal bestens aus, Geduld ist sein zweiter Name – warum also nicht Whisky machen?

Pionier mit Fleiß

In Berlin wird der Mythos Whisky aus einer neuen Perspektive betrachtet. Hier setzt man ganz auf solides Brauhandwerk mit einer selektiven Auswahl aus ein Dutzend Malzsorten und Hefetypen, um einen charaktervollen Single Malt zu komponieren. Sein Handwerk beherrscht der pragmatische Whisky-Pionier – **truly handcrafted ist seine Mission.**

Know-How und Mut

Whisky besteht aus Malz und Wasser – in Berlin wird die Palette um Experimentierfreude und Mut erweitert.
Die Bandbreite der Eschenbrenner Whisky-Kreationen ist dementsprechend groß, denn welche Aromen der Alkohol über die Jahre aus den ehemaligen Calvados-, Sherry- und Weinfässern locken wird, bleibt eine, wenngleich gelenkte, Überraschung.

Die Produktpalette des Weddinger-Whisky-Pioniers wächst stetig und ab 2025 werden auch 10jährige Whiskys ihre Aromen entfalten dürfen. Die Single Malt Whiskys heissen zum Beispiel Bill, Tall Pete, Jane. Sie reifen heran und mit ihnen wächst die Erfahrung. Der Grundstein für eine solide Berliner Whisky-Tradition ist gelegt.



ESCHENBRENNER MALT WHISKYS

Jährlich werden zum Jahresende neue Abfüllungen herausgebracht – erhältlich in 50 cl und 5 cl.
Stand der Angaben November 2026

AGED 15 YEARS

gelagert in neuer amerikan. Eiche,
doppeltes Finish mit zwei CreamSherry Fässern

Fassstärke 62,4 % vol (100 Flaschen) und 48,1 % vol (200 Flaschen) • 15 Jahre

Nase: fruchtig, saurer Apfel, Sherry
Gaumen: rote Früchte, Kakao, Weinbrand, dezent Holz
Abgang: Rosinen, malzig würzig, dezente Frucht

66

gelagert im ex Laphroaigfaß amerikan. Eiche,
zuvor Bourbon Whisky

Fassstärke 62,1 % vol • 6 Jahre

Nase: dezenter Rauch, Früchtekuchen
Gaumen: fruchtige Süße, malzig, Nelke
Abgang: weinig, trocken, sehr lang

Infinity

gelagert in amerikan. Eiche (2nd Fill Malt Whisky)

48,1 % vol • 8 Jahre

Nase: Creme brulee, Marzipan, Vanille
Gaumen: vollmundige Süße, Nelke, karamellig fruchtig
Abgang: sehr langanhaltend, cremig, Nelkenaroma

Jane

gelagert in Pfälzer Eiche (2nd Fill Malt Whisky)

48,4 % vol • 9 Jahre

Nase: fruchtig, süßes Malz, Nuancen von Rauch
Gaumen: Honig, fruchtige frische Süße, Sommerwhisky
Abgang: rund, Malzbonbon, etwas Salz

Bill

gelagert in neuer Spessart und amerikan. Eiche,
Jamaica Rum Finish

47,6 % vol • 10 Jahre

Nase: fruchtig, frisch Rumtopf
Gaumen: Tabak, helle Schokolade
Abgang: rund und voll, mittellang

Jake

gelagert in neuer Spessart Eiche

48,6 % vol • 10 Jahre

Nase: Lebkuchen, Sherry, Rosine
Gaumen: fruchtige Süße, malzig, zarter Rauch
Abgang: lang und wärmend, zarter Rauch

Billy

gelagert in neuer amerikan. Eiche

47,4 % vol • 10 Jahre

Nase: Tabak, schwarzer Pfeffer, gerösste Nüsse
Gaumen: vollmundiges Konzert aus Kakao, Caramel und dunkler Schokolade
Abgang: lang anhaltend, Rum mit Nougat, zarter Rauch

Tall Pete

gelagert in neuer Spessart und amerikan. Eiche

48,2 % vol • 9 Jahre

Nase: Lagerfeuer, Teer, kalte Asche, dunkle Früchte
Gaumen: volles Raucharoma, abgelöst durch fruchtige Süße, Kakao
Abgang: lang nachklingend, etwas Holzpolitur, trocken

Der lange Weg zum Whisky

Aus einer Auswahl von über 20 unterschiedlichen Malzen, hell oder dunkel gedarrtes, Caramel- oder Röstmalz, geräuchert oder getorft, wird eine Malzmischung gewählt, die das Fundament des Single Malts bildet.

Wie beim Brauen von Bier wird das geschrotete Malz mit Wasser zur Maische vermischt und der Malzextrakt – die Würze – gewonnen.
Die Zugabe von Hefe leitet die Vergärung der Würze ein, Malzzucker wird in Alkohol umgewandelt. Es entsteht das „distillers beer" mit 8–11 vol %. Das Schroten, Maischen und Vergären erfolgt in Sudhaus und Gärkeller der Brauerei, dann wird das „distillers beer" destilliert, der „New Make" ist geboren.

Nun kommt der entscheidende Schritt, die Auswahl des Holzfasses zur langjährigen Lagerung. Die aus der Büttnerei kommenden Fässer werden dort unter offenem Feuer getoastet. Hierbei wird die Innenseite des Fasses ausgebrannt, Cellulose wird zu Holzzucker gespalten und karamellisiert, sowie Lignin in Vanillin umgewandelt, das Holz wird für das Destillat „geöffnet".

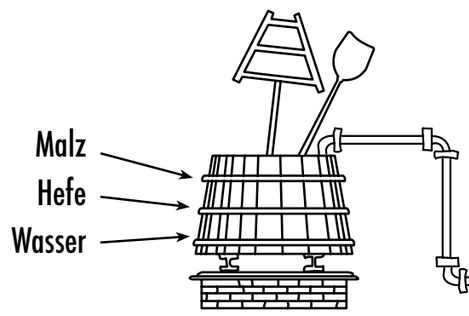
In der langjährigen Lagerung im Eichenfaß verliert das farblose Destillat seinen scharfen, unreifen Geschmack und gewinnt mit zunehmender Zeit Aroma und Farbe aus dem Holz. Durch das Holz hindurch gelangt Sauerstoff, das Faß atmet. Mit Hilfe dieser Oxidation entwickelt sich das vollmundige, komplexe und harmonische Geschmacksbild. Sei es aus neuem Holz, aus mit Wein, Calvados oder Bier vorbelegtem Holz – jeder Single Malt ist ein einzigartiger komplexer Brand aus Malz, Feuer, Holz und Zeit.

handcrafted ESCHENBRENNER WHISKY in Berlin Wedding

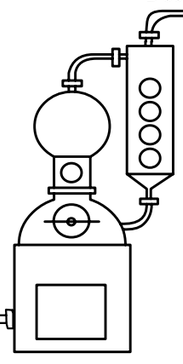
Gerstenmalz, Eichenholz, Feuer und viel Zeit braucht ein Single Malt



Whisky beginnt im Sudhaus



Destillation



Lagerung im Eichenfaß

