



Aurora Brewing Ltd (Wolfburn Distillery)

Wolfburn wurde von Harry Tayler und Andrew Thomson im Jahr 2012 gegründet, nur ein Steinwurf von der alten Brennerei Wolfburn entfernt, die von 1826 - ca. 1872 in Betrieb war, heute aber nicht mehr existiert. Wolfburn's Logo wurde dem Werk «The History of Four Footed Beasts and Serpents» von Conrad Gessner entnommen, in welchem der Schweizer Arzt, Naturforscher und Altphilologe das Sagentier Seawolf beschrieb und zeichnete.

Wolfburn liegt unweit des von den Wikinger gegründeten Hafentädtchens Thurso und markiert die nördlichste Destillerie auf dem schottischen Festland.

Mit einem Wash Still und einem Spirit Still werden etwa 190'00 Liter jährlich produziert, womit Wolfburn zu den kleinen Produzenten zählt.

Wolfburn's Maxime heisst absolute Qualitätsproduktion, nichts wird dem Zufall überlassen. Es gibt keine Automation, der gesamte Produktionsprozess wird von Hand gefertigt. Es findet keine Colorierung und keine Kaltfiltration statt. Eine sehr lange Fermentation, eine schonende Destillation, ein enger Middlecut und schliesslich eine optimale Fassreife in Warehouses im Dunnage Stil sind die wichtigsten Qualitätsfaktoren.

Wolfburn's Swiss Relation

355 Jahre nach dem Erscheinen des Werkes «The History of Four Footed Beasts and Serpents» kam der Schweizer Arzt und Naturforscher Conrad Gessner - dessen Konterfei die letzte 50er Banknote zierte - zu neuen Ehren. Sein Fabeltier Seewolf auf Seite 580 repräsentiert das unverwechselbare Logo der nördlichsten Destillerie auf dem schottischen Mainland.



Das Sagentier Seewolf, Strichzeichnung von Conrad Gessner



Rebuilding Wolfburn

Im Mai 2011 stiessen Andrew Thomson und Harry Tayler im Ordnance Survey auf Aufzeichnungen von «Old Wolfburn» einer seit rund 150 Jahren verschwundenen Brennerei. William Smith gründete Wolfburn 1821, die bis ungefähr 1872 produzierte und anschliessend wahrscheinlich in Konkurs ging. Einzig das kleine Bächlein Wolfburn – die Wasserquelle von Old Wolfburn – plätscherte unverändert vor sich hin. Nur ein Steinwurf von der alten Location entfernt wurde im August 2012 mit dem Bau von «New Wolfburn» begonnen. Am 25. Januar 2013 – zu Ehren Robert Burns – wurde erstmals destilliert.

Quality beats Quantity

Die Konstruktion der Destillerie und der Produktionsvorgang steht unter einer Maxime: Absolute Qualitätsproduktion. Nichts, aber auch gar nichts wird dem Zufall überlassen. Alle Produktionsprozesse werden „hand crafted“ also von Hand durchgeführt, es gibt keine Automatisierung. Eine lange Fermentationsdauer führt zu süsslichen und wunderschön floralen Noten, die äusserst schonende Destillation ergibt einen geschmeidig-sanften Malt, während der enger Middlecut die Reinheit zum Ausdruck bringt. Ein sorgfältiges Fassmanagement und ein Warehouse im Dunnage* Stil, welches ausschliesslich für eine optimale Whiskyreifung konzipiert wurde, garantieren für die sehr hohe Produktequalität. Das jährliche Produktionsvolumen beträgt etwa 190'00 reiner Alkohol. Damit gehört Wolfburn zu den kleineren Destillieren.

**Dunnage Warehouse ist eine Konstruktionsweise, die für die optimale Whiskyreifung ausgerichtet ist. Niedrige Gebäude, dicke Wände aus Ziegel oder Steinen, Schieferdach und Naturboden geben stabile Temperatur und Feuchtigkeit. Die Fässer dürfen nur in 3 Reihen übereinander lagern, weil alle dieselben Bedingungen haben sollen. Die Warehouses fassen somit nur wenige hundert Fässer, müssen meist manuell beschickt werden. Experten halten dies für die beste Art der Whiskylagerung – ist aber auch die teuerste.*