

Ter Lignum, il whisky di Birra Forst e Distillerie Roner di scena al Merano WineFestival



Il nuovo whisky [Ter Lignum](#) è stato creato da due aziende dell'Alto Adige, **Birra Forst e Distillerie Roner**. Questo whisky, affumicato e di lunga durata con note mature di malto, rappresenta perfettamente il territorio di origine.

In occasione della 32^a edizione del **Merano WineFestival**, che si è svolta a inizio novembre, **Helmuth Köcher**, noto anche come "The WineHunter" e organizzatore dell'evento, ha avuto l'opportunità di degustare il Ter Lignum Whisky.

Insieme a **Cellina von Mannstein** di Birra Forst e **Karin Roner** di Roner Distillerie, ha analizzato il whisky e ha dichiarato: *"Congratulazioni per l'importante e riuscita partnership tra le due aziende. Questo prodotto di alta qualità assume una dimensione completamente nuova. Trovo particolarmente ispirante l'origine di Ter Lignum, che è stato invecchiato in botti di tre legni. Questo elemento si riflette anche nella storia di Birra Forst che è radicata nella terra e nella gente. Qui si esprime chiaramente l'identità sudtirolese ed è fantastico che si riesca a farla comprendere in un bicchiere, sotto forma di whisky"*.

Il Ter Lignum Whisky è stato degustato anche durante la cena di gala inaugurale dai partecipanti presenti.