

Mødepause



Smagning på Thornæs Destilleri

Book Thornæs Destilleris smagerum til dit næste møde, hvorfra der er fri udsigt til de imponerende kobberkedler i destilleriet. Rundvisningen vil byde på spændende historier om produktionen.

Skal du hilse på Mad Owl?

Thornæs Destilleri producerer dansk whisky, gin og brændevin med originale kobberkedler og friske, danske råvarer.

Nordsjællands første whiskydestilleri ligger i en gammel hestestald på gården Falkendal i Kagerup.

Thornæs Single Malt whisky bliver produceret på dansk maltbyg og med det helt specielle drikkevand, der kendetegner området omkring Gribskov. Whiskyen skal ligge minimum tre år på træfade, så derfor må vi vente med at se den første flaske Thornæs Single Malt til 2023. Men destilleriet producerer også andre ting, bl.a. Mad Owl Gin, som er opkaldt efter uglen, der boede på destilleriets loft. Grundlæggeren af destilleriet er Torben Thornæs Andersen, der gerne inviterer til rundvisninger og smagninger, og undervejs fortæller om rejsen fra et langt liv som journalist og tekstforfatter til at springe ud som whiskyproducent på fuld tid.



PRAKTISK INFO

- Pris: 180 kr. pr. person
- Antal deltager: max. 25
- Varighed: Cirka 1,5 time
- Kan bookes det meste af året
- Sprog: Dansk og engelsk
- Mulighed for tilkøb af te, kaffe og snacks

For booking og yderligere oplysninger

Thornæs Destilleri
www.thornaes.com
Mail: info@thornaes.com
Tlf. +45 50 91 58 90
Kagerup Byvej 20 B, 3200 Helsinge

VisitNordsjælland

Brug for sparring?
Skriv til amv@visitnordsjaelland.com