



Ort:	Montrose
Region:	Highlands
Gründungsjahr:	2013
Kapazität:	200‘000 Liter
Besitzer:	The Stirling Family

Die Familie Stirling bewirtschaftet das 850 Hektaren grosse Anwesen in Arbikie an der Ostküste von Angus seit den 1920er-Jahren. Destilliert wurde auf dieser Farm das erste Mal im Jahr 1794. Die jetzige Brennerei ist jedoch einiges jünger.
Wer hatte aber die Idee, das Brennen wieder auferleben zu lassen? Die drei Brüder John, Iain und David kamen bei einem Drink an einem Abend in New York auf den Gedanken eine Destillerie auf dem Grundstück zu errichten. Sie begannen mit dem Bau derselben im Jahr 2013. 18 Monate dauerte der Bau und die Destillerie wurde in einem bestehenden Viehstall vollendet. Ihr Konzept war es, den besten Malt Whisky Schottlands im Farm-to-Bottle-Verfahren herzustellen. Auch die Wasserquelle auf dem Land gehört der Familie.
Die erste Spirituose, die aus der Brennblase lief, war ein Kartoffel-Wodka mit den Sorten Maris Pipers und King Edwards, die auf der Farm angebaut wurden, gefolgt von Arbikie Gin im August 2015. Im folgenden Monat produzierte Master Distiller Kirsty Black den ersten New Make aus gemälzter Gerste. Geplant ist, diesen mindestens 14 Jahre zu lagern und erst 2029/30 als Single Malt Whisky abzufüllen.
Die Gerste für den Malt Whisky wird auf dem Landstück angebaut und zu den Boorts Maltings in Montrose geschickt.
Das Team von Arbikie profitiert von der Erfahrung ihrer Mitarbeiter. Einige unter ihnen blicken auf eine über 50-jährige Erfahrung bei Diageo, Whyte & Mackay und Jim Beam Brands zurück.
Produziert wird mit einem Maischbottich, vier Gärbottichen, einer Wash Still und einer Spirit Still. Für die Vodka- und Gin-Produktion ist eine Rektifikationskolonne (Apparat für die mehrstufige Destillation) mit 40 Platten im Einsatz.

Die Destillerie besitzt seit 2022 ein Visitor Centre und ist somit für Besucher zugänglich. Bereits auf dem Markt ist der 1794 Highland Rye Single Grain.

23.02.2023