

Ort:	Kilmory, Isle of Arran
Region:	Inseln
Gründungsjahr:	2017 (Produktion 2019)
Kapazität:	750‘000 Liter
Besitzer:	Isle of Arran Distillers

Nach dem grossen Erfolg der ersten Arran-Destillerie seit 1995 setzten die Inhaber der Brennerei ab 2017 eine neue Idee um. Sie wollten die Produktion von getorftem und ungetorftem Whisky trennen und für weitere Experimente eine zweite Destillerie bauen. Arran produzierte bisher den rauchigen Machrie Moor (benannt nach einem in der Jungsteinzeit erbauten Steinkreis im Westen der Insel). Diese Arbeit übernimmt nun die Lagg Distilliery – und zwar wird hier zu 100 % die rauchige Variante produziert mit einem ppm-Level von 50. Die Gerste wird auf dem Festland gemälzt.
Bereits 2019 war die Brennerei in Lagg fertig, am 19. März wurde mit der Produktion begonnen. Am 10. April wurden die ersten Fässer befüllt.
Die bisherige Brennerei wurde von *Arran* in *Lochranza* (entsprechend dem Standort im Dorf Lochranza) umbenannt. Die ersten Abfüllungen sind 2022 auf den Markt gekommen. Während Lochranza nur noch ungetorfe Whiskys produzieren wird, soll in Lagg auch zukünftig nur getorftes Gerstenmalz verwendet werden. Vorgesehen sind Versuche mit verschiedenen Gerstenarten und verschiedene Destillationsprozesse.

Mit über 2‘000 Apfelbäumen, die bereits auf dem umliegenden Anwesen gepflanzt wurden, wird Lagg auch seinen eigenen Apfelwein und Apfelschnaps produzieren – im Gegensatz zum Rest der sonst neuen Destillerien, die sonst noch Gin produzieren.

Verwendet werden für die Produktion ein Maischbottich, vier Gärbottiche, je eine Wash Still und eine Spirit Still.

15.07.2024