High Coast Whisky lanserar Symbios – när bourbon möter calvados

High Coast Whisky presenterar Symbios Bourbon & Calvados, den första utgåvan i en helt ny whiskyserie där samspelet mellan olika fattyper står i centrum. Genom att förena två fat med olika karaktär utforskar destilleriet hur smaker och traditioner kan komplettera och förstärka varandra. Resultatet är en 12-årig single malt whisky där bourbonfatens fruktighet möter calvadosfatens eleganta äppeltoner.

Med den nya serien Symbios utforskar High Coast Whisky fatens betydelse för whiskyns utveckling. Varje utgåva bygger på mötet mellan två olika fattyper, där ambitionen är att skapa något som är större än summan av delarna. Det handlar om att hitta balansen mellan det välbekanta och det oväntade, och låta fatens olika egenskaper samspela.

– För oss handlar whiskyhantverket lika mycket om nyfikenhet som om erfarenhet. Vi vet vad våra bourbonfat kan ge, men det är när vi vågar utforska nya kombinationer som vi också kan upptäcka nya sidor av vår whisky. Med Symbios vill vi visa hur olika fat påverkar varandra och hitta den där balansen där de tillsammans skapar något som inget av dem hade kunnat åstadkomma på egen hand, säger Roger Melander, Master Distiller på High Coast Whisky.

I seriens första utgåva möts två dryckestraditioner med mycket gemensamt. Både whisky och calvados formas av tid och ekfat, men utvecklar olika smakuttryck. Där bourbonfaten bidrar med toner av päron, citrus och vanilj tillför calvadosfaten sin karakteristiska äppelfruktighet.

För Symbios Bourbon & Calvados har High Coast Whisky valt fem fat från Christian Drouin, ett av Normandies mest ansedda calvadoshus. Faten hade tidigare lagrat calvados i närmare ett decennium innan de fick en ny uppgift på destilleriet vid Ångermanälvens strand.

Den helt orökta whiskyn hade först mognat i drygt sju år på first fill bourbonfat innan den den 30 mars 2021 fylldes över till calvadosfaten för fortsatt lagring. Efter sammanlagt drygt tolv år har de båda fattyperna tillsammans format en whisky där bourbonfatens friska fruktighet möter calvadosfatens mjuka äppelkaraktär.

Symbios Bourbon & Calvados är en helt orökt single malt whisky som buteljerats vid en alkoholhalt på 48,7 %. Upplagan är begränsad till 1 987 flaskor.

Symbios Bourbon & Calvados lanseras den 20 november 2026 till priset 995 kronor.

Produktfakta

- **Namn:** Symbios Bourbon & Calvados
- **Ålder:** 12,67 år
- **Fat:** First fill bourbon och calvados
- **Rökighet:** Orökt (0 ppm)
- **Alkoholhalt:** 48,7 %

- **Volym:** 700 ml
- **Antal flaskor:** 1 987
- **Pris:** 995 kronor

För ytterligare information:
Jonas Svedin
CMO
Tel: +46 (0)70-358 63 80
jonas.svedin@highcoastwhisky.se

Om oss
Whiskyn från High Coast Distillery under varumärket High Coast Whisky har funnits på Systembolaget sedan 2014. Serien Origins med Berg, Älv, Timmer och Hav är redan storsäljare bland premiumvarumärkena. Vid produktions- och besöksanläggningen i ångermanländska Bjärtrå produceras whisky fem dagar i veckan och i lagerhusen mognar fler än 20 000 fat. High Coast Whisky säljs i dag i ett tiotal länder. Bolagets aktie handlas på Nasdaq First North Growth Market. Omsättningen uppgick 2025 till 57,6 MSEK exklusive alkoholskatt och verksamheten sysselsätter cirka 28 personer.

Mangold Fondkommission AB är bolagets Certified Adviser

Bifogade bilder
SYMBIOS Calvados 12YO 700 Ml 1080x1350
Symbios Calvados Ljusare
SYMBIOS Calvados 12YO 700 Ml 1080x1080
SYMBIOS Calvados 12YO 700 Ml 1080x1920
SYMBIOS Calvados 12YO 700 Ml 1920x1080

Bifogade filer
High Coast Whisky lanserar Symbios – när bourbon möter calvados