Vodka Keglevich, tra le più antiche del mondo, ha contribuito a creare la storia della vodka che conosciamo oggi: nasce nel lontano 1882 quando il conte Stephan Keglevich inizia a produrla seguendo una ricetta di propria invenzione. Dopo più di un secolo viene ancora prodotta nel rispetto dalla ricetta originale. L'aquila, emblema della casata del conte, è ancora oggi il simbolo distintivo di Keglevich.

La materia prima accuratamente selezionata è l'inizio del viaggio produttivo di Keglevich: una miscela di 100% puro grano a chicchi integri composta al 60% da frumento e al 40% da triticale, un cereale innovativo che nasce dalla selezione e combinazione di segale e grano duro.

Il grano è reso unico grazie alle particolarità del terreno che si trova in prossimità delle coste del Mar Baltico. Il processo produttivo è stato perfezionato passando da 3 a 6 cicli di distillazione, il doppio della ricetta precedente e 2 cicli di filtrazione. Sono così migliorati l'aspetto visivo, ancora più puro e cristallino, si sono irrobustite le note olfattive e il gusto si è raffinato, creando una vodka dal gusto deciso ma leggero e quindi altamente digeribile.

Keglevich è senza glutine e OGM free in tutte le sue varianti.