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. Nelle varianti alla frutta si aggiungono solo veri succhi di frutta in concentrazione molto alta e nessun colorante, donando alla ricetta una colorazione vera e genuina. 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.