

DRINKS.

George Dickel No.8 Whiskey 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 700973 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 100cl |
| Herkunftsland | Vereinigte Staaten |
| Region | Tennessee, Tullahoma |
| Abfüller | George A. Dickel & Co 1950 Cascade Hollow Road Tullahoma TN 37388 USA |
| Marke | George Dickel |
| Typ | Whiskey |
| Anwendung | pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. mit Ginger Ale oder Zitronenlimonade aufgefüllt) |
| Degustationsnotiz | süsse Karamellnoten vereinen sich mit holzigen Anklängen, Ahornsirup, Maiskolben mit Butter und einer Spur Rauch. |
| Verkehrsbezeichnung | Whisky |
| Details | aus 84% Mais, 8% Roggen und 8% gemälzter Gerste, durch Holzkohle filtriert (Lincoln County Process) |
| Ehrungen | San Francisco World Spirits Competition 2011: Silber San Francisco World Spirits Competition 2010: Gold |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach |



Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Dieser Tennessee Sour Mash Whisky ist der famoseste aller George Dickel Whiskys und schlägt sogar die No.1 des Unternehmens. Was also macht einen Tennessee Whisky zum Tennessee Whisky, abgesehen von der Tatsache, dass er in dem entsprechenden US-Bundesstaat produziert wurde? Im Grunde ähnelt die Spirituose stark dem bekannteren Kentucky Bourbon, mit dem feinen Unterschied allerdings, dass sie nach der Destillation eine Filtration durch Holzkohle durchläuft. Diese gesetzliche Anforderung gilt seit 2013 für alle Bourbons, die sich Tennessee Whisky nennen wollen. Der George Dickel No.8 besteht aus 84% Mais, 8% Roggen und 8% gemälzter Gerste. "Sour Mash" heisst er deswegen, da die neu erstellte Maische mit einem Teil der Maische vom Vortag versehen wird, was für geschmackliche Kontinuität sorgt. Sauer schmeckt der Whisky deshalb aber noch lange nicht. Stattdessen kommen Noten von süßem Karamell, Holz, Ahornsirup, Butter-Maiskolben und ein wenig Rauch zum Vorschein. Der Klassiker ist in Kenner-Kreisen sehr beliebt und kann auch gerne zur Anfertigung von Cocktails herangezogen werden. Mit Ginger Ale, Zitronenlimonade oder diversen Säften aufgefüllt kann man ihn ebenso gut trinken wie als klassischen Whisky Sour oder Old Fashioned.