

DRINKS.

MRDC Cody Road Bourbon Whiskey 50cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703268
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Iowa
Abfüller	Mississippi River Distilling Company, 303 N Cody Rd, Le Claire, IA 52753, Vereinigte Staaten
Marke	Cody Road
Typ	Bourbon
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. verschiedene Sour-Varianten, Hot Buttered Bourbon, New Fashioned...
Degustationsnotiz	in der Nase mit süßem Mais, kandierte Äpfel, Lakritz, Gras und Blumen. Am Gaumen kommen die einzelnen Getreidesorten deutlich durch, wobei auch Vanille und Karamell von der Holzfasslagerung mitschwingen.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	aus 70% Mais, 20% Weizen und 10% ungemälzter Gerste hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Zusatzstoffe Enthält Farbstoff

Beschreibung

MRDC ist eine Abkürzung für die Mississippi River Distilling Company im historischen Örtchen Le Claire. Der Betrieb wurde von den Burchett-Brüdern Ryan und Garrett auf die Beine gestellt, die sich nicht nur als Besitzer und Gründer identifizieren, sondern auch als Brenner, Tourguides, Bartender, Verkäufer und Kassierer tätig sind. Sie werden von einem kleinen Team - unter anderem einer weiblichen Brennerin - unterstützt, um zwischendurch auch mal durchschnaufen zu können. Ihre Spirituosen stellen sie in einer modernen Destille von einem deutschen Unternehmen her. Diese besteht aus einem kupfernen Siedekessel und zwei Rektifikationskolonnen mit mehreren ringförmigen Scheiben. Dank des variablen Einsatzes jener Scheiben können die Brüder reinste Getreidebrände mit bis zu 95% vol. herstellen, aber eben auch Whiskeys nach traditioneller Pot-Still-Art.

Die Cody Road Whiskeys gedenken dem berühmten Büffeljäger William Frederick Cody, der als Buffalo Bill bekannt wurde und mit seinen Wild-West-Shows durch Amerika und Europa reiste. Die Verbindung mit der Brennerei besteht über seinen Geburtsort Le Claire - in der Tat liegt die Mississippi River Distilling Company in der North Cody Road Nr. 303. Die Maische für diesen Bourbon besteht aus 70% Mais, 20% Weizen und 10% ungemälzter Gerste. Die Lagerung beträgt zwei Jahre und findet in kleinen, frisch ausgeflammt Eichenfässern statt - durch die geringere Grösse ist der Einfluss des Holzes auf den Getreidebrand stärker ausgeprägt.