

DRINKS.

MRDC Cody Road Single Barrel Bourbon 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 703270 |
| Alkoholgehalt | 52.5% |
| Flascheninhalt | 50cl |
| Herkunftsland | Vereinigte Staaten |
| Region | Iowa |
| Abfüller | Mississippi River Distilling Company, 303 N Cody Rd, Le Claire, Iowa 52753, Vereinigte Staaten |
| Marke | Cody Road |
| Typ | Bourbon |
| Anwendung | pur oder für diverse Drinks und Cocktails |
| Degustationsnotiz | mit Noten von Vanille, Karamell, süsslichem Mais, butterigem Weizen, gerösteten Nüssen und Toffee. |
| Verkehrsbezeichnung | Whisky |
| Details | aus 70% Mais, 20% Weizen und 10% ungemälzter Gerste hergestellt; Einzelfassabfüllung in Fassstärke |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Zusatzstoffe | Enthält Farbstoff |



Beschreibung

Die Mississippi River Distilling Company trägt ihren Namen zu Recht, denn nur wenige Meter von den Brennereigebäuden entfernt fließt der Mississippi entlang. Bis dieser allerdings in den Golf von Mexiko mündet, ist es noch ein ganzes Stück - nicht umsonst ist der nordamerikanische Strom einer der längsten Flüsse der Welt. Ganz in der Nähe des Buffalo Bill Museums in der Ortschaft Le Claire brennt das Team rund um die Burchett-Brüder klare, gereifte, saisonale sowie leicht verrückte Spirituosen. Links zieht die North Cody Road vorbei (nach dieser sind die Whiskeys benannt), während sich zur rechten Seite das breite Gewässer befindet - in dessen Mitte verläuft übrigens auch die Grenze zum US-Bundesstaat Illinois. So kommt es, dass die Brennerei in Iowa beheimatet ist, ihr Getreide aus Illinois bezieht und dennoch das "from grain to glass"-Prinzip auslebt. Das Team verwendet hierbei nur regional angebaute Rohstoffe und besitzt damit die volle Kontrolle über sämtliche Produktionsschritte. Die Mash Bill für diesen Bourbon beträgt 70% Mais, 20% Weizen und 10% ungemälzte Gerste. Die Lagerungsdauer ist unbekannt - typisch für MRDC sind jedoch kurze Reifungszeiträume in kleinen, frisch ausgeflamten Fässern. Anstatt die Whiskeys mehrerer Fässer miteinander zu vermählen und dann mit Wasser zu verdünnen, füllt man diesen Bourbon aus einem einzelnen Fass in der originalen Stärke ab. Dadurch entsteht ein einzigartiger Whiskey mit Noten von Vanille, Karamell, süsslichem Mais, butterigem Weizen, gerösteten Nüssen und Toffee.