

DRINKS.

Ole Smoky Charred Moonshine 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704182
Alkoholgehalt	51.5%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Tennessee
Abfüller	Ole Smoky Moonshine Distillery, 903 Parkway #128, Gatlinburg, TN 37738, USA
Marke	Ole Smoky Moonshine
Typ	Moonshine (Getreidespirituose)
Anwendung	mit ein paar Tropfen Wasser, auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit süsslichem Mais, Karamell, Vanille, schwarzem Pfeffer, Eichenholz, Rauch und scharfen alkoholischen Noten.
Verkehrsbezeichnung	Getreidespirituose
Details	drei bis vier Monate lang in angekohlten Bourbon Barrels gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	im authentischen



Beschreibung

Beim Begriff «Moonshine» haben Spirituosenkenner direkt die amerikanische Marke Ole Smoky mit ihren legendären Einmachgläsern vor Augen. Hier gibt es Whisky, der (laut EU-Gesetzgebung) gar kein wirklicher Whisky ist, in allen möglichen Ausführungen, Trinkstärken und Geschmacksrichtungen. Als Moonshine bezeichnete man früher verbotene, meist minderwertige Spirituosen, die man im Verborgenen - und meist in den eigenen vier Wänden - brannte. Ein Hauch von Geheimnistuerei haftet den Getreidebränden bis heute an, doch seit 2010 ist Moonshine in den Vereinigten Staaten vollkommen legalisiert und eine recht beliebte Spirituosenkategorie. Dabei handelt es sich um ungereiften oder nur sehr kurz gelagerten Whisky mit hohem Maisanteil - also quasi um New Make Spirit. Dieser wird von Mixologen gerne als Ersatz für Vodka herangezogen, da er geschmacklich etwas mehr "Biss" hat. Als weltweiter Marktführer für amerikanischen Moonshine hat Ole Smoky mittlerweile zwei Destillieren in Betrieb hat: «The Holler» in Gatlinburg - angeblich Amerikas meistbesuchte Brennerei - und «The Barn» in Pigeon Forge. 2014 erschien der Ole Smoky Charred Moonshine als erste fassgereifte Ausführung des Getreidebrands. Die drei bis vier Monate andauernde Lagerung in getoasteten Bourbon Barrels bereichert den Moonshine, der in seiner originalen Form süssliche Maisnoten, dezente Raucharomen und eine gewisse alkoholische Schärfe bereithält, mit geschmacklichen Nuancen von Karamell, Vanille, verkohltem Eichenholz und Pfeffer.