

DRINKS.

Michter's Toasted Barrel Strength Rye Whiskey 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer | 800706 |
| Alkoholgehalt | 54% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Vereinigte Staaten |
| Region | Kentucky |
| Abfüller | Michter's Distillery 2351 New Millennium Dr, Louisville, KY 40216, USA |
| Marke | Michters |
| Typ | Rye Whiskey |
| Anwendung | Pur oder für diverse Mixgetränke |
| Degustationsnotiz | Am Gaumen mit viel Roggenwürze, die sich perfekt mit Vanille und Honig vermählt, bevor Karamell- und Rauchnoten dominieren. Langer, rauchig-süßer Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Whisky |
| Details | Aus mindestens 51% Roggenmaische gebrannt; Reife- und Veredelungsprozesse in speziellen Fässern |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Auf über 40 Jahre Erfahrung kann Master Distiller Willie Pratt in der Whisky-Industrie zurückblicken. Er ist verantwortlich für die Herstellung bei Michter's und arbeitet nach dem Grundsatz "No Whisky until its ready". So gibt er den Whisky erst zur Abfüllung frei, wenn er seiner Meinung nach den richtigen Reifegrad erreicht hat. Bei Michter's setzt man zudem auf den Einsatz von Wärmezyklen und auf verschiedene Filtertechniken, die auf die unterschiedlichen Whiskeysorten abgestimmt werden, als auch auf ausgekohlte Weisseichenfässer, die für die Reifung ihrer Whiskys verwendet werden. Mit dem Michter's Toasted Barrel Strength Rye Whisky kommt nun ein Roggenwhisky auf den Markt, der direkt aus dem Reife-Fass in das Finishing-Fass umgefüllt wird. Dieses wird speziell für Michter's aus Holz angefertigt, welches 24 Monate lang an der Luft trocknete und danach geröstet, aber nicht ausgebrannt wird – dadurch bekommt der Toasted Barrel Strength Rye Whisky einen besonderen Geschmack, bei dem sich der würzige Roggen mit dem leicht angebrannten Eichenholz vermählt.