

# DRINKS.

## Michter's Toasted Barrel Bourbon 70cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	WMTB0700
Alkoholgehalt	45.7%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Kentucky
Abfüller	Michter's Distillery 2351 New Millennium Dr, Louisville, KY 40216, USA
Marke	Michters
Typ	Bourbon
Anwendung	pur oder für exklusive Bourbon-Drinks
Degustationsnotiz	der Bourbon erweckt Eindrücke von Marshmallows und Lagerfeuer, kandierten Früchten, Walnüssen, Zimt und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	Lagerung in einem ausgeflammtten, jungfräulichen Weisseichenfass; Nachreifung in einem getoasteten Fass aus luftgetrocknetem Holz
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 Whiskey-Industrie zurückblicken. Er ist verantwortlich für die Herstellung bei Michter's und arbeitet nach dem Grundsatz "no whiskey until it's ready". So gibt er den Whiskey erst dann zur Abfüllung frei, wenn er seiner Meinung nach den richtigen Reifegrad erreicht hat - und nicht etwa, wenn die Alterszahl besonders schön klingt.

Der Toasted Barrel Bourbon ist eine veredelte Version des US\*1 Kentucky Straight Bourbons, der nach seiner Grundreife eine zweite Reifung in einem massgefertigten Fass durchlebt. Das Holz für jenes Fass durfte während 18 Monaten an der Luft trocknen und wird vor der Befüllung lediglich getoastet. Dies ist insofern erwähnenswert, da Michter's seine Fässer normalerweise erst toastet und dann noch einmal bei höheren Temperaturen ausflammt, sodass das Innere eingeschwärzt ist. Ausgeflamnte Fässer sorgen für dunklere Farbtöne sowie leicht rauchige, karamellige, honigsüsse und würzige Noten im Whiskey. Getoastete Fässer hingegen sorgen überwiegend für Eichenholz- und Vanillearomen. Die zusätzliche Lagerung merkt man dem Toasted Barrel Bourbon an: Er schmeckt nach Lagerfeuer, Marshmallows, Zimt, Vanille, kandierten Früchten und gebackenen Birnen.