

DRINKS.

Evan Williams Single Barrel Vintage Bourbon Whiskey 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100596
Alcool	43.3%
Contenu	70cl
Pays	Etats-Unis
Région	Bardstown, Kentucky
Embouteilleur	Evan Williams Distillery, 1311 Gilkey Run Rd, Bardstown, Kentucky 40004, Vereinigte Staaten
Marque	Evan Williams
Type	Bourbon
L'usage	Pur ou pour une variété de cocktails à base de whisky
Dégustation	Nez: avec du chêne, de la vanille et du pop-corn. Bouche: avec un mélange de pâtisseries et d'épices - rappelant à la fois un gâteau aux pommes et à la rhubarbe, l'anis étoilé et le croissant à la vanille, etc. Finale: longue et épicée, qui se termine avec du chêne poivré.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Mise en bouteille Single Barrel limitée, avec date d'embouteillage et date de mise en bouteille, ainsi que numéro du fût
Honneurs	"Spirit of the Year - American Whiskey" "Whiskey of the Year" by The Spirit Journal



Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant
Millésime	2013

Description

Un autre whisky Bourbon en or de l'entreprise Heaven Hill dans le Kentucky! Heaven Hill, entourée de clôtures de bois blanc, est située dans la campagne légèrement vallonnée, connue pour son herbe, qui pousse sur les prairies et nourrit les meilleurs chevaux de course pur-sang du monde. Et ici, avec leurs recettes de "Sourmash" et leurs alambics à colonne en cuivre de plus de 20 mètres de haut, certains des bourbons les plus célèbres des Etats-Unis sont créés. Souvent, ces bourbons portent les noms des différents pionniers du bourbon du Kentucky. Ainsi, le Evan Williams Bourbon fait partie de la gamme, en compagnie d'autres marques de whisky bien connues de Heaven Hill, comme Elijah Craig ou Henry McKenna - il est cependant de loin le whisky le plus populaire de cette liste. Le bourbon Evan Williams est fabriqué avec les mêmes méthodes élaborées datant des débuts de l'entreprise, autour de 1783. La purée utilisée est de la purée aigre ("Sourmash"), qui est fermentée à l'aide d'une souche de levure, appartenant à la famille depuis plus de sept générations. La distillation subséquente a lieu dans les fameux alambics à colonne en cuivre, qui produisent un distillat avec une teneur en alcool entre 68 et 70%, qui est ensuite ajustée avec de l'eau de source. L'édition millésimée peut certainement varier légèrement en goût, car chaque fût produit un profil aromatique différent.