DRINKS.

# George Dickel No.8 100cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 700973 |
| Alcool | 40% |
| Contenu | 100cl |
| Pays | Etats-Unis |
| Région | Tennessee, Tullahoma |
| Embouteilleur | George A. Dickel & Co 1950 Cascade Hollow Road Tullahoma TN 37388 USA |
| Marque | George Dickel |
| Type | Whiskey |
| L'usage | pur ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex., Ginger Ale ou limonade) |
| Dégustation | des notes sucrées de caramel se combinent avec des notes boisées, du sirop d'érable, du maïs, du beurre et un soupçon de fumée. |
| Désignation commerciale | Whisky |
| Détails | fabriqué à 84% de maïs, à 8% de seigle et à 8% d'orge maltée, filtré à travers du charbon (Lincoln County Process) |
| Honneurs | San Francisco World Spirits Competition 2011: ArgentSan Francisco World Spirits Competition 2010: Or |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. |

1169/2011 nicht erforderlich.

## Description

Ce whisky aigre-doux du Tennessee est le meilleur de tous les whiskys George Dickel et bat même le N° 1 de l'entreprise. Alors, qu'est-ce qui fait qu'un whisky du Tennessee est un whisky du Tennessee, à part le fait qu'il a été produit dans cet état américain? En substance, le spiritueux fort est similaire au célèbre Kentucky Bourbon, à la différence près qu'il passe par une filtration à travers du charbon après la distillation. Cette exigence légale s'applique depuis 2013 à tous les bourbons qui veulent s'appeler Tennessee Whiskey. Le George Dickel No.8 se compose à 84% de maïs, à 8% de seigle et à 8% d'orge maltée. Il est appelé «Sour Mash» parce que la purée nouvellement créée est constituée d'une partie de la purée de la veille, ce qui permet de poursuivre la saveur. Par conséquent, le whisky n'a pas un goût aigre. Au lieu de cela, des notes de caramel sucré, de bois, de sirop d'érable, de maïs et d'un soupçon de fumée peuvent être dégustées. Le classique est très populaire parmi les connaisseurs et peut également être utilisé pour faire des cocktails. Vous pouvez le boire avec du Ginger Ale, de la limonade ou des jus variés, ainsi qu'avec du whisky.