

DRINKS.

Jim Beam Apple Liqueur de Whisky 70cl 32.5%



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703313325
Alcool	32.5%
Contenu	70cl
Pays	Etats-Unis
Région	Kentucky
Embouteilleur	Beam Suntory Inc.
Marque	Jim Beam
Type	Liqueur de whisky
L'usage	pur, sur des glaçons ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex. mélangé avec de l'eau tonique)
Dégustation	Goût sucré avec un arôme de pomme constant et naturel, ainsi que des notes subtiles et typiques de bourbon.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	aromatisée avec des pommes acides
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La liqueur de whisky à la pomme acide Jim Beam est une alternative rafraîchissante et fruitée au bourbon classique. L'idée d'arrondir le goût de l'original est née en 2015, afin d'élargir davantage la

gamme des "Flavoured Whiskeys". La liqueur peut être dégustée pure, sur des glaçons ou dans une boisson mixte (par ex. avec de l'eau tonique). Le bourbon de Jim Beam, mondialement connu, est à base d'un mélange de céréales secret, composé de maïs (au moins 51%), de seigle et de malt d'orge, et contient la fameuse eau de source filtrée au calcaire du Kentucky. La souche de levure cultivée est également un secret de famille bien gardé et n'a pas changé depuis plus de sept décennies. Le mélange est finalement chauffé à 96°C dans une colonne de distillation. Le liquide fermenté s'évapore, mais ne bout pas. Après deux cycles d'évaporation et de condensation, un High Wine à 67,5% est produit. Le spiritueux est ensuite stocké pendant quatre ans dans des fûts de chêne blanc calcinés. Fred Noe, maître-distillateur et PDG, surveille le processus - il est un descendant direct de l'ancien fondateur de la distillerie, Jacob Beam, qui a émigré d'Allemagne. Fils de Booker Noe et arrière-petit-fils du légendaire Jim Beam, il a grandi dans le commerce du bourbon dès son plus jeune âge.