

DRINKS.

Ole Smoky Charred Moonshine 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704182
Alcool	51.5%
Contenu	50cl
Pays	Etats-Unis
Région	Tennessee
Embouteilleur	Ole Smoky Moonshine Distillery, 903 Parkway #128, Gatlinburg, TN 37738, USA
Marque	Ole Smoky Moonshine
Type	Moonshine (alcool de grain)
L'usage	Avec quelques gouttes d'eau, sur des glaçons ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec du maïs sucré, du caramel, de la vanille, du poivre noir, du bois de chêne, de la fumée et des notes d'alcool fort.
Désignation commerciale	Alcool à base de céréales
Détails	Vieillessement de trois à quatre mois en fûts de bourbon calcinés
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	im authentischen Konfitüreglas
Millésime	Non spécifié



Description

Lorsque les connaisseurs de spiritueux entendent le terme "moonshine", ils pensent immédiatement à la marque américaine Ole Smoky avec ses légendaires bocaux à conserves. Vous y trouverez du whisky, qui (selon la législation européenne) n'est pas vraiment du whisky, dans toutes les versions possibles, pourcentages d'alcool et saveurs compris. Autrefois, le Moonshine était le nom donné aux spiritueux interdits, généralement inférieurs, qui étaient distillés en secret et maison généralement. Une ambiance mystérieuse est toujours liée à l'alcool de contrebande, mais depuis 2010, le Moonshine est entièrement légalisé aux États-Unis et constitue une catégorie de spiritueux assez populaire. Il s'agit d'un whisky non affiné ou seulement très brièvement stocké, avec une forte teneur en maïs - donc un quasi New Make Spirit. Les mixologues l'utilisent souvent comme substitut à la vodka, car il a un peu plus de "mordant" en termes de goût. En tant que leader mondial du marché du Moonshine américain, Ole Smoky a maintenant deux distilleries en activité : "The Holler" à Gatlinburg - prétendument la distillerie la plus visitée d'Amérique - et "The Barn" à Pigeon Forge. En 2014, l'Ole Smoky Charred Moonshine a été proposé sur le marché comme la première version vieillie en fût de l'alcool de grain. Les trois à quatre mois de vieillissement en fûts de bourbon calcinés enrichissent le Moonshine qui, dans sa forme originale, révèle des notes de maïs sucré, de subtils arômes de fumée et un certain piquant alcoolisé, avec des nuances savoureuses de caramel, de vanille, de bois de chêne brûlé et de poivre.