

DRINKS.

Koval Bourbon Whiskey 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	WKVB0500
Alcool	47%
Contenu	50cl
Pays	Etats-Unis
Région	Chicago
Embouteilleur	KOVAL, 5121 North Ravenswood Ave, Chicago, IL 60640 USA
Marque	Koval
Type	Whisky Bourbon
L'âge	au moins 2 ans
L'usage	pur, pour des boissons comme "Horse's Neck" et d'autres cocktails à base de bourbon
Dégustation	Nez: senteurs d'épices de chêne, de biscuits au beurre et de vanille. Bouche: arômes de céréales, de vanille et de miel, ainsi que d'abricots et d'autres fruits. Finale: avec du caramel épicé et du tabac.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	embouteillage Single Barrel non filtré, composé à 51% de maïs et à 49% de millet (agriculture biologique).
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

La distillerie Koval n'a que dix ans, car elle a été fondée en 2008 à Chicago par le couple Birnecker. Robert Birnecker a appris le métier de la distillation dès son enfance. Jeune garçon, il a travaillé dans la cave et la distillerie de ses grands-parents et a ensuite étudié à l'Institut fédéral pour la viticulture et la fruiticulture à Klosterneuburg. Il n'est donc pas surprenant qu'il n'utilise pas un procédé de production conventionnel pour son whisky, mais un procédé classique. Les alambics Pot-Still spécialement conçus pour la distillerie sont utilisés pour la production de son whisky. Le moût est composé à 51% de maïs et à 49% de millet. Après la distillation, seul le «cœur» de l'eau-de-vie est soigneusement séparé du début et de la fin. Ces deux parties ne sont pas distillées avec de la purée, comme c'est l'usage dans l'industrie des spiritueux, mais jetées. Cela rend le goût plus fruité et pur. Le Koval Bourbon est ensuite stocké pendant plusieurs années dans des fûts de chêne calciné du Minnesota, le contenu de chaque bouteille provenant d'un seul fût.