

DRINKS.

Michter's US*1 Sour Mash Whiskey 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	WMSM0700
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Etats-Unis
Région	Kentucky
Embouteilleur	Michter's Distillery 2351 New Millennium Dr, Louisville, KY 40216, USA
Marque	Michters
Type	Whisky américain (ni bourbon ni seigle)
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	des notes chaleureuses de sucre brûlé et d'épices, de fruits fumés, de cerises confites, de miel et de vanille. Finale: courte.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	stocké dans des fûts neufs et calcinés en chêne blanc américain.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Le maître-distillateur Willie Pratt bénéficie de plus de 40 ans d'expérience dans l'industrie du whisky. Il est responsable de la production chez Michter's et travaille selon le principe "pas de whisky tant qu'il n'est pas prêt". Il ne libère le whisky pour la mise en bouteille que lorsqu'il estime qu'il a atteint le bon degré de maturité. Michter's s'appuie également sur l'utilisation de cycles de chaleur durant la maturation, ainsi que sur diverses techniques de filtration adaptées aux différents types de whisky. Cette édition de Michter's porte le nom du procédé utilisé par la plupart des distilleries américaines pour produire du whisky. "Sour Mash" signifie qu'une partie de la purée déjà fermentée est ajoutée à la purée fraîche, afin d'amorcer le processus de fermentation. Il est également intéressant de noter que le whisky ne peut être classé ni comme whisky bourbon, ni comme whisky de seigle, puisque sa purée (Mash Bill) ne contient pas au moins 51% de seigle ou de maïs (la composition exacte n'est cependant pas indiquée). Après la distillation, le whisky est stocké pendant cinq à huit ans dans des fûts en chêne blanc américain neufs et calcinés.