DRINKS.

Sazerac Straight Rye Whiskey 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407984
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Kentucky
Abfüller	Buffalo Trace Distillery, 113 Great Buffalo Trace, Frankfort, KY 40601, US
Marke	Sazerac
Typ	Rye Whiskey
Anwendung	pur oder für klassische Cocktails (v.a. Sazerac)
Degustationsnotiz	süsslich-würzige Noten von Anis, Vanille, Nelken, Pfeffer, Orangen und Lakritz.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	Mashbill mit niedrigem Roggenanteil (51%)
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Sazerac Rye wird von der 1869 gegründeten Sazerac Company in der renommierten Buffalo Trace Distillery hergestellt. Es handelt sich um einen originalen Rye Whiskey aus New Orleans, dessen Maische

laut gesetzlichen Bestimmungen einen Roggenanteil von mindestens 51% aufweisen muss. Rye Whiskey war bis in das 20. Jahrhundert hinein der vorherrschende Whisky in den USA, da das Getreide im kühleren Nordosten besonders gut wuchs. Nachdem er aufgrund des Aufkommens milderer Spirituosen zwischenzeitlich an Beliebtheit verloren hatte, erlebt er seit der Jahrtausendwende eine Art Rennaissance. Der Sazerac Straight Rye Whiskey in der altmodischen Flasche mit dem extra-langen Hals lehnt namentlich an den Sazerac-Cocktail und seinen Entstehungsort, das Sazerac Coffee House, an. Ursprünglich mit einem Cognac namens Sazerac zubereitet, änderte der neue Besitzer des Lokals, Thomas H. Handy, in den 1870er Jahren die Rezeptur zugunsten des Roggenwhiskeys. Die offizielle Rezeptur sieht nun den Sazerac Rye als festen Bestandteil des Cocktails an, obwohl sich nicht alle Mixologen daran halten. Die Mashbill des Whiskeys bleibt bis dato geheim. Man munkelt jedoch, dass lediglich 51% Roggen sowie 39% Mais und 10% Gerstenmalz in den Sazerac Rye einfliessen. Ein offizielles Altersstatement fehlt ebenfalls, obwohl der Rye Whiskey einst als "6 Years old" vermarktet wurde. Laut Definition muss der Getreidebrand mindestens vier Jahre lang im Fass verbracht haben.