

DRINKS.

Jim Beam Apple Whiskeylikör 70cl 32.5%



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703313325
Alkoholgehalt	32.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Kentucky
Abfüller	Beam Suntory Inc.
Marke	Jim Beam
Typ	Likör auf Whisky-Basis
Anwendung	pur, auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. mit Tonic Water)
Degustationsnotiz	süßer Geschmack mit durchgängigem, natürlichem Apfelaroma sowie hintergründigen, typischen Bourbon-Noten.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit sauren Äpfeln aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Jim Beams Whiskeylikör mit saurem Apfel ist eine erfrischend fruchtige Alternative zum klassischen Bourbon. Die Idee zur geschmacklichen Abrundung des Originals entstand im Jahr 2015 und gründete

auf dem Wunsch, das Sortiment an "Flavoured Whiskeys" weiter auszubauen. Der Likör kann pur, auf Eis oder in gemischter Form (z.B. mit Tonic Water) probiert werden.

Jim Beams weltberühmter Bourbon basiert auf einer geheimen Getreidemischung aus Mais (mind. 51%), Roggen und Gerstenmalz und enthält Kentuckys berühmtes, kalksteingefiltertes Quellwasser. Auch der herangezogene Hefestamm ist ein gut gehütetes Familiengeheimnis und änderte sich seit über sieben Jahrzehnten nicht. In einer Destillationskolonne wird das Gemisch schliesslich auf 96°C erhitzt. Dadurch verdampft die vergorene Flüssigkeit, beginnt aber nicht zu kochen. Nach zwei Durchgängen des Verdampfens und Kondensierens entsteht ein „High Wine“ mit 67.5% vol. Der Spiritus lagert nachfolgend ganze vier Jahre lang in ausgeflammtten Fässern aus Weisseseichenholz. Master Distiller und Firmenchef Fred Noe wacht über den Vorgang - er ist ein direkter Nachfahre des einstigen Brennereigründers Jacob Beam, der aus Deutschland ausgewandert war. Als Sohn von Booker Noe und Urenkel des legendären Namensgebers Jim Beam wuchs er von klein auf in das Bourbongeschäft hinein.