

DRINKS.

Michter's US*1 Sour Mash Whiskey 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	WMSM0700
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Kentucky
Abfüller	Michter's Distillery 2351 New Millennium Dr, Louisville, KY 40216, USA
Marke	Michters
Typ	Bourbon
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	wärmende Noten von verbranntem Zucker sowie Gewürze, geräuchertes Obst, kandierte Kirschen, Honig und Vanille. Kurzer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	lagert in neuen, ausgekohlten Fässern aus amerikanischer Weisseiche
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Auf über 40 Jahre Erfahrung kann Master Distiller Willie Pratt in der Whiskey-Industrie zurückblicken. Er ist verantwortlich für die Herstellung bei Michter's und arbeitet nach dem Grundsatz "no whiskey until it's ready". So gibt er den Whiskey erst dann zur Abfüllung frei, wenn er seiner Meinung nach den richtigen Reifegrad erreicht hat. Bei Michter's setzt man zudem auf den Einsatz von Wärmezyklen während der Lagerung und auf verschiedene Filtertechniken, die auf die unterschiedlichen Whiskeysorten abgestimmt werden.

Diese Michter's-Edition ist nach dem Prozess benannt, den die meisten amerikanischen Brennereien bei der Whiskeyherstellung verwenden. "Sour Mash" bedeutet, dass jeweils ein Teil der bereits vergorenen Maische zur frischen Maische hinzugegeben, um so den Gärungsprozess einzuleiten. Interessant ist auch, dass sich der Whiskey weder als Bourbon noch als Rye kategorisieren darf, da seine Mash Bill weder Roggen noch Mais zu mindestens 51% enthält (die genaue Zusammensetzung wird allerdings nicht angegeben). Nach der Destillation lagert der Whiskey für fünf bis acht Jahre in neuen, ausgekohnten Fässern aus amerikanischer Weisseiche.