

DRINKS.

Horse with no Name Whisky 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 500357 |
| Alcool | 45% |
| Contenu | 50cl |
| Pays | Etats-Unis |
| Région | Texas |
| Embouteilleur | The Horse's Spirit Co, Fort Worth, Texas, États-Unis |
| Type | Bourbon |
| L'usage | pur ou dans des boissons mélangées |
| Dégustation | Au nez, des arômes de poivron rouge grillé, de noix de coco, de vanille, de gingembre confit, de banane surmûrie, de mangue séchée et des notes de cannelle. En bouche, des saveurs de maïs grillé et de poivron jaune avec du pain aux fruits noirs et des notes épicées de cannelle et de poivre noir et blanc. |
| Désignation commerciale | Whisky |
| Détails | aromatisé aux habaneros de la Forêt Noire |
| Ingrédients | Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011. |
| L'emballage | Zur Zeit OHNE Verpackung |



Description

Alexander Stein, qui distillait déjà le Monkey 47 Gin, s'est associé à la distillerie Firestone & Robertson au Texas pour créer un nouveau whisky aromatisé aux piments habanero. La base du Horse with no Name Whisky est un distillat de bourbon fabriqué à partir de maïs texan, de blé rouge d'hiver et d'orge maltée à six rangs. Une culture de levure de noix de pécan est utilisée pour la fermentation. Après avoir vieilli dans des fûts de bourbon grillés, le whisky est fortifié avec un distillat de habanero. Les habaneros de la variété Red Savina proviennent de la Forêt Noire ainsi que le distillat Alexander créé à partir d'eux. Pour ce faire, les piments habanero sont d'abord mis à macérer dans de l'alcool de mélasse neutre pendant dix jours. Ensuite, le macérat est mis dans un alambic de 100 litres avec de l'eau de source et stocké dans un tonneau en grès pendant plusieurs mois avant d'être mélangé au bourbon.