

DRINKS.

Ole Smoky White Lightnin' 5cl, Pack de 6



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701273
Alcool	50%
Contenu	30cl
Pays	Etats-Unis
Région	Gatlinburg, Tennessee
Embouteilleur	Ole Smoky Moonshine Distillery, 903 Parkway #128, Gatlinburg, TN 37738, USA
Marque	Ole Smoky Moonshine
Type	Moonshine (Getreidespirituose)
L'usage	pour des boissons et des cocktails (par ex., Moonshine Mule, Electric Lemonade, Margarita)
Dégustation	goût neutre, semblable à la vodka.
Désignation commerciale	Alcool à base de céréales
Détails	distillé six fois à partir de 80% de maïs ainsi que de seigle et d'orge
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	im authentischen Konfitüreglas



Description

Le Tennessee Whiskey a été fabriqué pendant des siècles, mais dans le passé cela se passait principalement sans licence, donc presque illégalement. Ces spiritueux sont traditionnellement appelés des Moonshines. Lorsque la récession a frappé les États-Unis en 2008, plusieurs états ont cherché un moyen d'accroître les possibilités d'emploi et de conserver les recettes fiscales. Une option pour atteindre les deux était l'assouplissement des lois autour des distilleries. Le nom « Moonshine » est resté, et depuis 2010, la distillerie Ole Smoky, située au pied des Smoky Mountains, attire beaucoup de visiteurs. Désormais, l'entreprise produit sur ses deux sites, à l'aide du maître-distillateur Dave Pickerell, 15 variétés différentes de Ole Smoky Tennessee Moonshine, d'après la recette familiale vieille de 100 ans et avec des ingrédients locaux. Pour sa marque distinctive, elle a choisi des bocaux à confiture, en lieu et place des «bouteilles normales». Ce whisky de « grain neutre » complète la remarquable collection de Moonshines. Il est distillé six fois et ne contient aucun goût ou parfum particulier, ce qui le rend idéal pour être mélangé dans une large gamme de boissons. La distillerie recommande de le combiner avec de la bière au gingembre, des Angostura Bitters et du jus de citron pour réaliser un «Moonshine Mule».